
ARISTON

Operating Instructions

HOB

GB

GB
English,1

FR
Français, 12

ES
Espanol, 23

PT
Português,34

AR
عربي

NIC 641 B

Contents


ARISTON

Installation

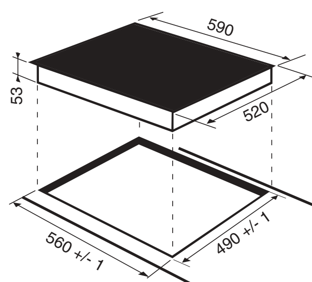
! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.
! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to any new owners of the appliance.

Positioning

! Keep all packaging material out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (*see Precautions and tips*).
! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

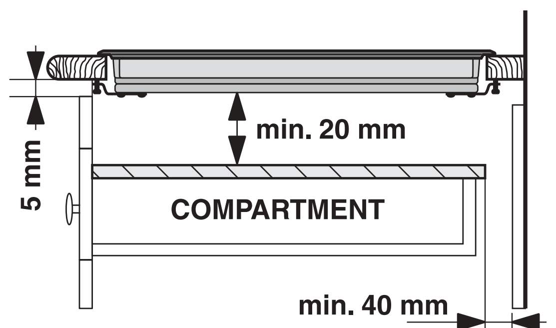
Built-in appliance
Use a suitable cabinet to ensure that the appliance functions properly.

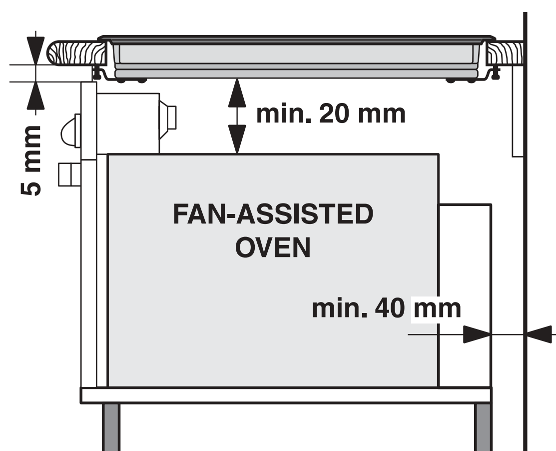
- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must be equipped with a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof separation device between the two appliances.
- Depending on the hob you want to install, the cabinet must have the following dimensions (*see figure*):

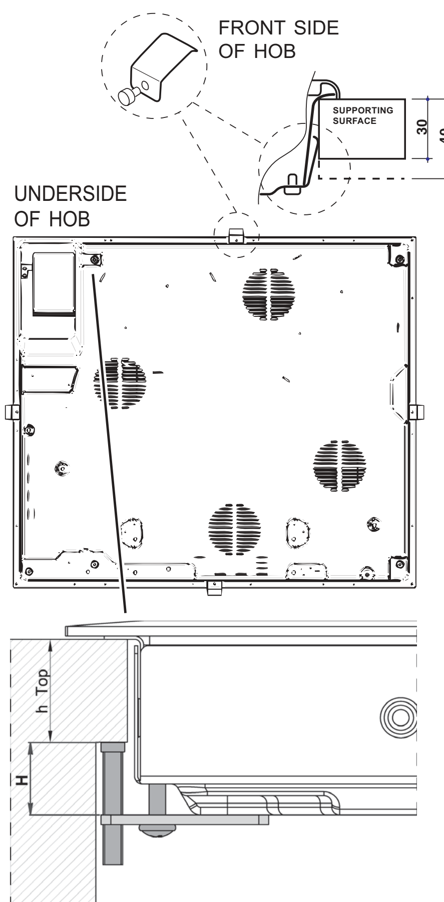


Ventilation
To allow adequate ventilation and to avoid overheating of the surrounding surfaces the hob should be positioned as follows:

- At a minimum distance of 40 mm from the back panel or any other vertical surfaces.
- So that a minimum distance of 20 mm is maintained between the installation cavity and the cabinet underneath.
- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 600 mm from the edge of the hob.







Fixing

The appliance must be installed on a perfectly level supporting surface.
Any deformities caused by improper fixing could affect the features and operation of the hob.

The thickness of the supporting surface should be taken into account when choosing the length of the screws for the fixing hooks:

- 30 mm thick: 23 mm screws
- 40 mm thick: 13 mm screws

Fix the hob as follows:

1. Use short flat-bottomed screws to fix the 4 alignment springs in the holes provided at the central point of each side of the hob.
2. Place the hob in the cavity, make sure it is in a central position and push down on the whole perimeter until the hob is stuck to the supporting surface.
3. For hobs with raised sides: After inserting the hob into its cavity, insert the 4 fixing hooks (each has its own pin) into the lower edges of the hob, using the long pointed screws to fix them in place, until the glass is stuck to the supporting surface.

! The screws for the alignment springs must remain accessible.

! In order to adhere to safety standards, the appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

! The electrical connection for the hob and for any built-in oven must be carried out separately, both for safety purposes and to make extracting the oven easier.

Single-phase connection

The hob is equipped with a pre-connected electricity supply cable, which is designed for single-phase connection. Connect the wires in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
220-240V 1+N ~ 50 Hz	⏚ N L	⏚: yellow/green; N: the two blue wires together L: brown and black together

Other types of connection

If the mains supply corresponds with one of the following:
Voltage and mains frequency

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 220-240V 3 ~ 50 Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Separate the wires and connect them in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:

Tensión tipo y frecuencia de la red	Cable eléctrico	Conexión de los cables
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50Hz 400V 3-N~ 50Hz	⏚ N L1 L2	⏚: amarillo/verde; N: los 2 cables azules juntos L1: negro L2: marrón
400V - 2+2N ~ 50 Hz	⏚ N1 N2 L1 L2	⏚: amarillo/verde; N1: azul N2: azul L1: negro L2: marrón

Connecting the electricity supply cable to the mains

If the appliance is being connected directly to the electricity mains an omnipolar switch must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate located on the appliance itself.
- The voltage falls within the range of values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

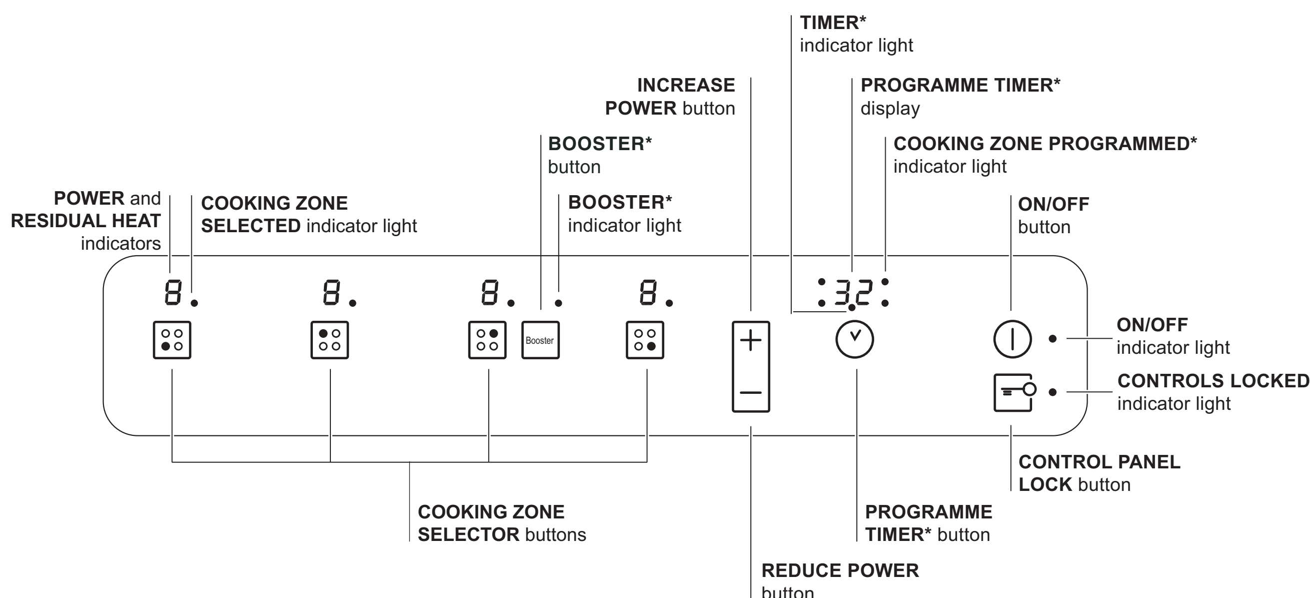
! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
! The cable must not be bent or compressed.
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Description of the appliance

GB

Control panel

The control panel described in this manual is only a representative example: it may not exactly match the panel on your appliance.



- **INCREASE POWER** button switches on the hotplate and controls the power (*see Start-up and use*).
- **REDUCE POWER** button controls the power and switches off the hotplate (*see Start-up and use*).
- **COOKING ZONE SELECTOR** button shows a particular cooking zone has been selected and therefore various adjustments are possible.
- **COOKING ZONE SELECTOR** button is used to select the desired cooking zone.
- **POWER** indicator provides a visual display for the current heat level.
- **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
- **ON/OFF** indicator light shows whether the appliance is on or off.
- **PROGRAMME TIMER*** button controls the cooking programme times (*see Start-up and use*).
- **PROGRAMME TIMER*** display shows which programme has been selected (*see Start-up and use*).
- **COOKING ZONE PROGRAMMED*** indicator lights show which cooking zones are being used during a cooking programme (*see Start-up and use*).
- **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings (*see Start-up and use*).
- **CONTROL PANEL LOCK** indicator light shows the control panel has been locked (*see Start-up and use*).
- **BOOSTER** button* activates the booster function - 3000 W - of the cooking zone *(see Start-up and use)*.
- **BOOSTER** indicator light* shows that the booster function has been activated.
- **TIMER*** indicator light shows that the timer has been activated

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.
If no operations are carried out for a period of 2 minutes, after the residual heat indicator lights turn off and the fan stops (if present), the appliance automatically switches to the “off mode”.
The appliance resumes the operating mode once the ON/OFF button is pressed.

***** Only available in certain models.

Start-up and use

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

! A few seconds after the hob is connected to the electricity supply, a buzzer will sound. The hob may now be switched on.

! If the − or + button is pressed for an extended period of time, the display scrolls quickly though the power levels and timer minutes.

Switching on the hob

To switch the hob on, press and hold the | button for approximately one second.

Switching on the cooking zones

Each cooking zone is controlled using a selector button and a power adjustment device consisting of a double − and + button.

- To begin operating a cooking zone, press the corresponding control button and set the desired power level (between 0 and 9) using the buttons − and +.

Booster function*

The booster function for some of the cooking zones may be used to shorten heating-up times. It may be activated by pressing the Booster button. The indicator light directly above the button will illuminate. This function boosts the power to 2000 W or 3000 W, depending on the size of the relevant cooking zone. The booster stops automatically after 4 minutes. While the booster for one of the cooking zones is active, the corresponding front or rear cooking zone will operate at a reduced power level (e.g. if the booster for the rear left-hand hotplate has been activated, the power level of the front left-hand hotplate will be reduced). For further information, please refer to the *Technical description of the models*.

Switching off the cooking zones

To switch off a cooking zone, select it using the corresponding selector button and:

- Press the − button: the power of the cooking zone will progressively decrease until it is switched off.

Programming the cooking duration

! All the cooking zones may be programmed simultaneously, for a duration between 1 and 99 minutes.

1. Select the cooking zone using the corresponding selector button.
2. Adjust the temperature.
3. Press the V programming button.
4. Set the cooking duration using the − and + buttons.
5. Confirm by pressing the V button.

The timer begins counting down immediately. A buzzer sounds for approximately 1 minute and the cooking zone switches off when the set programme has finished.
Repeat the above procedure for each hotplate you wish to programme.

Using multiple programmes and the display

If one or more hotplates are programmed, the display will show the data for the hotplate with the least time remaining, and the light corresponding to the position of the hotplate will flash. The lights corresponding to the other hotplates programmed will be switched on.
To display the time remaining for the other programmed hotplates, press the V button repeatedly. The times remaining for each hotplate will be shown in a clockwise order, beginning with the front left hotplate.

Changing the programme

1. Press the V button repeatedly until the duration you wish to change is shown.
2. Use the V buttons to set the new duration.
3. Confirm by pressing the V button.

* Only available in certain models.

GB

To cancel a programme, follow the above instructions. At step 2, press the − button: the duration decreases progressively until it reaches 0 and switches off. The programme resets and the display exits programming mode.

Timer

The hob must be switched on.
The timer can be used to set a duration up to 99 minutes.

1. Press the programming button until the timer indicator light is illuminated.
2. Set the desired duration using the − and + buttons.
3. Confirm by pressing the button.

The timer begins counting down immediately. When the time has elapsed, a buzzer will sound (for one minute).

Control panel lock

When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls in order to avoid accidental changes being made to the settings (by children, during cleaning, etc.). Press the button to lock the control panel: the indicator light above the button will switch on.
To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you must switch off this function. Press the button for a few moments, the indicator light will switch off and the lock function will be removed.

Switching off the hob

Press the button to switch the appliance off.
If the control panel lock has been activated, the controls will continue to be locked even after the hob is switched on again. In order to switch the hob on again, you must first remove the lock function.

"Demo" mode

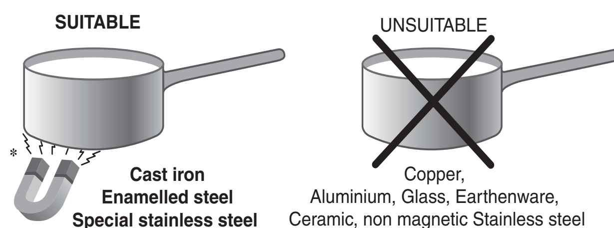
It is possible to set the hob to a demonstration mode where all the controls work normally but the heating elements do not switch on. To activate the "demo" mode the hob must be switched on, with all the hotplates switched off.

- Press and hold the + and − buttons simultaneously for 6 seconds. When the 6 seconds have elapsed, the ON/OFF and CONTROLS LOCKED indicator lights will flash for one second. Release the + and − buttons and press the button;
- The display will show the text DE and MO and the hob will be switched off.
- When the hob is switched on again it will be set to the "demo" mode.

To exit this mode, follow the procedure described above. The display will show the text DE and OF and the hob will be switched off. When it is next switched on, the hob will function normally.

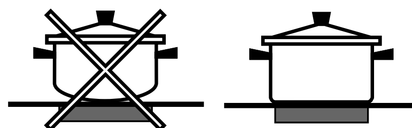
Practical advice on using the appliance

! Use cookware made from materials which are compatible with the induction principle (ferromagnetic material). We especially recommend pans made from: cast iron, coated steel or special stainless steel adapted for induction. Use a magnet to test the compatibility of the cookware.

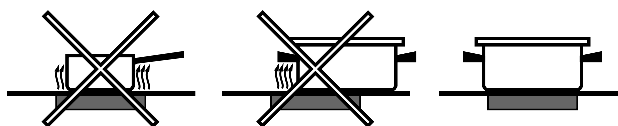


In addition, to obtain the best results from your hob:

- Use pans with a thick, flat base in order to fully utilise the cooking zone.



- Always use pans with a diameter which is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that the base of the cookware is always clean and dry, in order to fully utilise and extend the life of both the cooking zones and the cookware.

- Avoid using the same cookware which has been used on gas burners: the heat concentration on gas burners may distort the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it. If the indicator light is flashing, it may indicate:
- An incompatible pan
- A pan whose diameter is too small
- The pan has been removed from the hotplate.

Residual heat indicators

Each cooking zone is equipped with a residual heat indicator. This indicator signals which cooking zones are still at a high temperature. If the power display shows H, the cooking zone is still hot. It is possible, for example, to keep a dish warm or melt butter or chocolate. As the cooking zone cools, the power display will show h. The display switches off when the cooking zone has cooled sufficiently.

Overheating protection

If the electronic elements overheat, the hob switches off automatically and F appears on the display, followed by a flashing number. When the temperature has reached a suitable level, this message disappears and the hob may be used again.

Safety switch

The appliance has a safety switch which automatically switches the cooking zones off after they have been in operation for a certain amount of time at a particular power level. When the safety switch has been triggered, the display shows “0”. For example: the right rear hotplate is set to 5 and will switch off after 5 hours of continuous operation, while the front left hotplate is set to 2 and will switch off after 8 hours.

Power level	Maximum operating time in hours
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Buzzer

This can also indicate several irregularities:
- An object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds.
- Something has been spilt on the control panel.
- A button has been pressed for too long. All of the above situations may cause the buzzer to sound. Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

Practical cooking advice

Very high-flame cooking	8 9 b	Pressure cooking Pressure cooker; Frying; Grilling; Boiling
High-flame cooking	7 8	Crêpes; Cooking on a high flame and browning (roasts, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs)
Medium-flame cooking	6 7	Fast thickening (liquid juices) Boiling water (pasta, rice, vegetables) Milk
	5 6	Slow thickening (dense juices)
	4 5	Bain-marie cooking; Pressure cooking after whistle
Low-flame cooking	2 3 4	Low-flame cooking (stews); -{}- Reheating dishes
Very low-flame cooking	1 2	Chocolate sauce; Keeping food hot

Precautions and tips

ARISTON

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

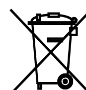
CE This appliance conforms to the following European Economic Community directives:
- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

General safety

! Make sure that the air inlet behind the fan grille is never obstructed. The built-in hob should, in fact, be provided with suitable ventilation for the cooling of the electronic components used in the appliance.
! We advise against the installation of an induction hob above an under-the-counter refrigerator (heat) or above a washing machine (vibrations). In fact, there would be insufficient space for the ventilation of electronic components.

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance when barefoot or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Do not use the hob as a worktop or chopping board.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- Ensure that power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the hob.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (*see Start-up and use*).
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces which are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:
  The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.
  Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation. Your induction hob generates short-range magnetic fields. To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.
  In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal



- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Care and maintenance

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen towel.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper. Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can achieve excellent results by using a rust-proof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If any plastic or sugary substances are accidentally melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance task should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Stainless steel frame (only in models with outer frame)

Stainless steel can be marked by hard water which has been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus.
After cleaning, it is advisable to rinse the surface well and dry it thoroughly. If water is spilt on the surface, dry it quickly and thoroughly.

! Some hobs have an aluminium frame which is similar to stainless steel. Do not use any cleaning or degreasing products which are not suitable for use with aluminium.

Disassembling the hob

If it is necessary to disassemble the hob:
1. Loosen the screws fixing the alignment springs on each side.
2. Loosen the screws holding the fixing hooks in each corner.
3. Take the hob out of its installation cavity.

! Do not attempt to repair the appliance yourself. If the appliance breaks down, contact a Service Centre.

Technical description of the models



The induction system is the quickest existing way of cooking. Unlike traditional hotplates where the cooking zone heats up, with the induction system heat is generated directly inside pans which have ferromagnetic bases.

Hobs	**NIC 641 B**
Cooking zone	**Power (W)**
Back Left	I 1400
Back Right	I 2200 – B 3000*
Front Left	I 2200
Front Right	I 1400 – 600 se Post. Dx*
Total power	7200

Key:
I = single induction cooking zone
B = booster: the power level of the cooking zone may be boosted to 3000 W
* = the maximum power level is limited while the booster is activated for the relevant rear cooking zone (see *Start-up and use*).

Mode d'emploi

TABLE DE CUISSON

FR

NIC 641 B

Sommaire



ARISTON

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.
! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de cet appareil.

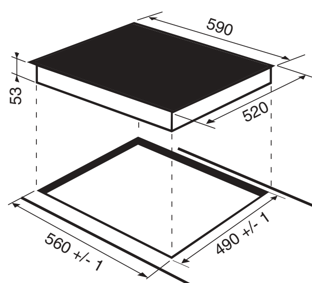
Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

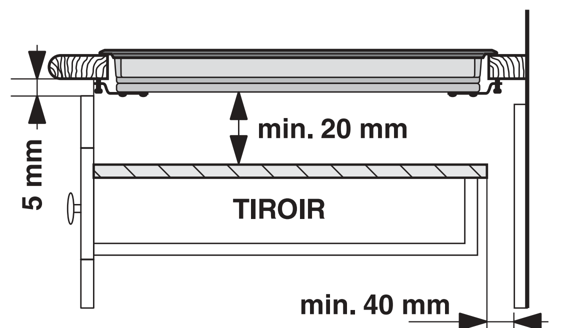
- le matériau du plan d'appui doit pouvoir résister à une température d'environ 100°C ;
- en cas d'installation de la table de cuisson au-dessus d'un four, il faut que ce dernier soit équipé d'un dispositif de refroidissement par ventilation forcée ;
- éviter d'installer la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle : si c'est le cas, prévoir une séparation étanche entre les deux appareils ;
- selon la table de cuisson à installer (*voir figures*), la découpe du meuble doit avoir les dimensions suivantes :

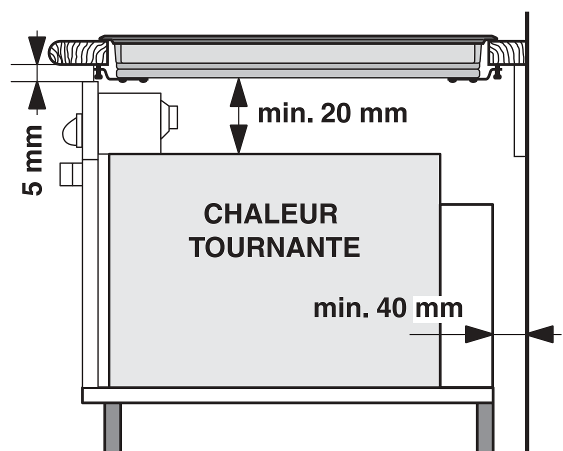


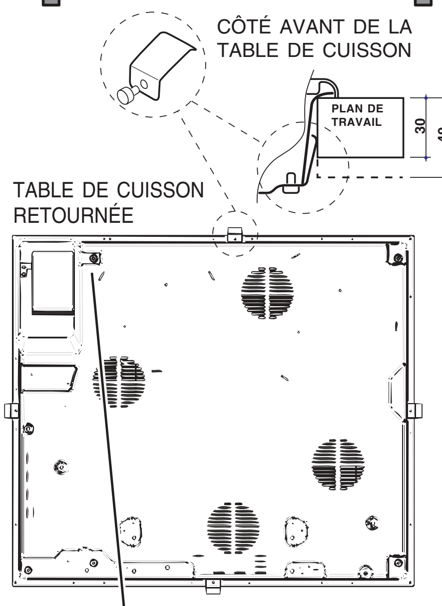
Aération

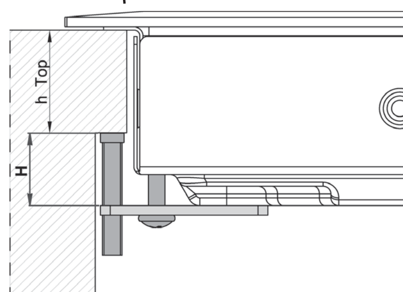
Pour permettre une bonne aération et pour éviter toute surchauffe des surfaces autour de l'appareil, la table de cuisson doit être positionnée :

- à au moins 40 mm de distance du mur arrière ou de toute autre surface verticale;
- de manière à ce qu'il reste au moins 20 mm de distance entre la découpe d'encastrement et le meuble en dessous.
- Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 600 mm du bord du plan.









Fixation
Il est impératif d'assurer l'encastrement de l'appareil sur un plan d'appui parfaitement plat.
Les déformations provoquées par une mauvaise fixation risquent d'altérer les caractéristiques de la table de cuisson ainsi que ses performances.

La longueur de la vis de réglage des crochets de fixation doit être réglée avant leur montage selon l'épaisseur du plan d'appui :
- épaisseur 30 mm : vis 23 mm;
- épaisseur 40 mm : vis 13 mm.

Pour sa fixation, procéder comme suit :
1. Se servir des vis courtes sans pointe pour visser les 4 ressorts de centrage dans les trous prévus sur chaque côté de la table, en leur milieu;
2. insérer la table de cuisson dans la découpe prévue, bien au centre et bien appuyer tout autour du cadre pour que la table adhère parfaitement au plan d'appui.
3. pour les tables avec profils latéraux : après avoir encastré la table de cuisson dans la découpe, insérer les 4 crochets de fixation (chacun avec son goujon) sur le périmètre inférieur de la table de cuisson et visser avec les vis longues à pointe jusqu'à ce que le verre adhère bien au plan d'appui.

! Il faut absolument que les vis des ressorts de centrage soient accessibles.

! Conformément aux normes de sécurité, après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.

! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Raccordement électrique

! Le branchement électrique de la table de cuisson et celui d'un éventuel four à encastrer doivent être effectués séparément, pour des raisons de sécurité électrique et pour pouvoir démonter plus facilement le four en cas de besoin.

Raccordement monophasé

La table est fournie déjà équipée d'un cordon d'alimentation prévu pour raccordement monophasé. Procéder au raccordement des fils en suivant les indications du tableau et des dessins suivants :

Tension type et fréquence réseau	Cordon électrique	Raccordement fils
220-240V 1+N ~ 50 Hz	⏚ N L	⏚: jaune/vert; N: les 2 fils bleus ensemble L: le marron avec le noir

Autres types de branchement

Si l'installation électrique correspond à une des caractéristiques suivantes :
Tension type et fréquence réseau
- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 220-240V 3 ~ 50 Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Séparer les câbles et procéder au raccordement des fils en suivant les indications du tableau et des dessins suivants :

Tension type et fréquence réseau	Cordon électrique	Raccordement fils
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50Hz 400V 3-N~ 50Hz	⏚ N L1 L2	⏚: jaune/vert; N: les 2 fils bleus ensemble L1: noir L2: marron
400V - 2+2N ~ 50 Hz	⏚ N1 N2 L1 L2	⏚: jaune/vert; N1: bleu N2: bleu L1: noir L2: marron

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil ;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles
! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.
! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.
! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

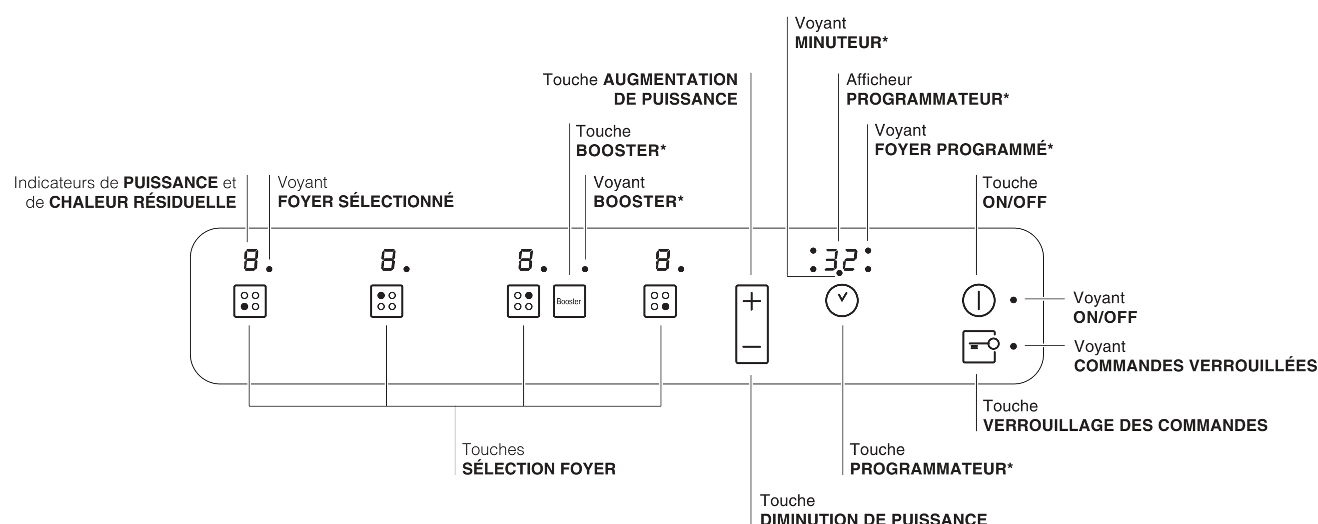
Description de l'appareil

ARISTON

FR

Tableau de bord

Le tableau de bord qui est décrit n'a qu'une valeur d'exemple : il peut ne pas correspondre au modèle acheté.



- Touche **AUGMENTATION DE PUISSANCE** pour allumer le foyer et régler sa puissance (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Touche **DIMINUTION DE PUISSANCE** pour régler la puissance et éteindre le foyer (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Voyant **FOYER SELECTIONNE** pour signaler que le foyer correspondant a été sélectionné et que les régulations sont donc possibles.
- Touche **SELECTION FOYER** pour sélectionner le foyer souhaité
- Indicateur **de PUISSANCE** : une colonne lumineuse pour signaler le niveau de puissance atteint.
- Touche **ON/OFF** pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Voyant **ON/OFF** : il signale si l'appareil est allumé ou éteint.
- Touche **PROGRAMMATEUR*** pour programmer la durée d'une cuisson (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Afficheur **PROGRAMMATEUR*** : pour afficher les choix correspondant à la programmation (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Voyants **FOYER PROGRAMMÉ*** : ils indiquent les foyers quand une programmation est lancée (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Touche **VERROUILLAGE DES COMMANDES** pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Voyant **COMMANDES VERROUILLEES** : pour signaler le verrouillage des commandes (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Touche **BOOSTER*** pour brancher la suralimentation - 3000 W – du foyer (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Voyant **BOOSTER*** il signale que la fonction de suralimentation du booster est activée.
- Voyant **MINUTEUR*** il signale que le minuteur est activé

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.
Sans opérations pendant 2 minutes, après l'extinction des voyants de chaleur résiduelle et l'arrêt du ventilateur (si existants), l'appareil se place automatiquement en "off mode".
Pour remettre l'appareil en mode de fonctionnement normal, appuyer sur la touche ON/OFF.

***** N'existe que sur certains modèles

Mise en marche et utilisation

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

! Un bip retentit quelques secondes après la mise sous tension de la table de cuisson. A partir de ce moment-là, l'allumage de la table est possible.

! Une pression prolongée sur les touches – et + accélère l'avancement rapide des niveaux de puissance et des minutes du minuteur.

Mise sous tension de la table de cuisson

Pour mettre la table de cuisson sous tension, appuyer sur la touche pendant une seconde environ.

Allumage des foyers

Chaque foyer est activé par une touche de sélection  et par un dispositif de réglage de la puissance à double touche – et +.

- Pour mettre en marche un foyer, appuyer sur la commande correspondante et sélectionner la puissance voulue à l'aide des touches – et +.

Fonction booster*

Pour accélérer la montée en température, une fonction booster est disponible sur certains foyers, pour l'activer appuyer sur la touche Booster. Le voyant placé au-dessus de la touche s'allume. Cette fonction suralimente la puissance à 2000 ou 3000W selon la dimension du foyer concerné.
Le booster s'arrête automatiquement après 4 minutes. Tant que le booster d'un foyer est activé, la puissance du foyer correspondant avant ou arrière est limitée (par ex : si le booster est activé sur le foyer arrière gauche, la puissance du foyer avant gauche baisse). Pour de plus amples renseignements, consulter *Description technique des modèles*.

* N'existe que sur certains modèles

Extinction des foyers

Pour éteindre un foyer, le sélectionner à l'aide de la touche de sélection correspondante et :

- Appuyez sur la touche – : la puissance du foyer descend progressivement jusqu'à extinction.

Programmation de la durée de cuisson

! Il est possible de programmer simultanément tous les foyers pour une durée comprise entre 1 et 99 minutes.

1. Sélectionner le foyer à l'aide de la touche de sélection correspondante.
2. Régler sa température.
3. Appuyer sur la touche de programmation .
3. Sélectionner la durée de cuisson désirée à l'aide des touches – et +.
4. Appuyer sur la touche pour valider.

Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. La fin de la cuisson programmée est indiquée par un signal acoustique (durée 1 minute) et le foyer s'éteint.
Procéder de même pour tous les foyers devant être programmés.

Affichage en cas de programmation multiple

En cas de programmation d'un ou de plusieurs foyers, l'écran affiche le temps restant pour le foyer qui se rapproche le plus de la fin du temps programmé, dont la position est indiquée par clignotement du voyant correspondant. Les voyants des autres foyers programmés sont allumés.
Pour afficher le temps restant des autres foyers programmés, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche : il y aura affichage à la suite et dans le sens des aiguilles d'une montre des temps de tous les foyers programmés, en partant du foyer avant gauche

Modifier la programmation

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche , jusqu'à affichage du temps correspondant au foyer devant être modifié.
2. Sélectionner un nouveau temps à l'aide des touches – et +.
3. Appuyer sur la touche pour valider.

Pour annuler une programmation, procéder comme indiqué plus haut. Au point 2, appuyer sur la touche – : la durée diminue progressivement jusqu'à l'extinction 0. La programmation est remise à zéro et l'afficheur quitte le mode programmation.

Le minuteur

La table de cuisson doit être allumée.
Le minuteur permet de sélectionner une durée de 99 minutes maximum.

1. Appuyer sur la touche de programmation.
Jusqu'à ce que le voyant minuteur s'allume.
2. Sélectionner la durée désirée à l'aide des touches – et +.
3. Appuyer sur la touche pour valider.
Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit (pendant 1 minute).

Verrouillage des commandes

Pendant le fonctionnement de la table, il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute intervention extérieure sur le réglage (enfants, nettoyage...). Appuyer sur la touche pour verrouiller les commandes, le voyant situé au-dessus de la touche s'allume.
Pour pouvoir modifier les réglages (interrompre la cuisson par ex.) il faut déverrouiller les commandes : appuyer sur la touche pendant quelques instants, le voyant s'éteint et les commandes sont déverrouillées.

Extinction de la table de cuisson

Appuyer sur la touche pour éteindre l'appareil.
Si les commandes de l'appareil ont été verrouillées, elles le seront encore au rallumage de la table. Pour pouvoir rallumer la table de cuisson, il faut d'abord déverrouiller les commandes.

Mode Démonstration (demo)

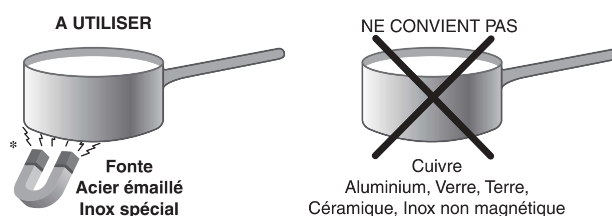
Il est possible de sélectionner une utilisation en mode démonstration où le tableau de bord fonctionne normalement (y compris les commandes concernant la programmation) mais où les éléments chauffants ne s'allument pas. Pour activer le mode démonstration (demo), il faut que la table soit sous tension et que tous les foyers soient éteints :

- Appuyer simultanément sur les touches + et – et les garder enfoncées pendant 6 secondes. Au bout de 6 secondes, le voyant ON/OFF et le voyant VERROUILLAGE DES COMMANDES se mettent à clignoter pendant une seconde. Lâcher les touches + et – et appuyer sur la touche ;
- il y a affichage de DE et de MO et la table s'éteint;
- au rallumage successif, la table se trouvera en mode démonstration (demo).

Pour quitter ce mode de fonctionnement, suivre la procédure décrite plus haut. Il y a affichage de DE et de OF et la table s'éteint. Au rallumage successif, la table fonctionnera normalement.

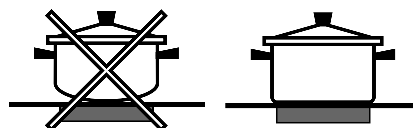
Conseils d'utilisation de l'appareil

! Utiliser des récipients dont le matériau est compatible avec l'induction (matériau ferromagnétique). Nous recommandons l'utilisation de casseroles en : fonte, acier émaillé ou inox spécial induction. Pour s'assurer de la compatibilité d'un récipient, effectuer un test avec un aimant.

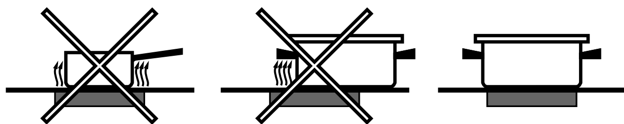


Pour obtenir de meilleures performances de la table de cuisson :

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe



- Utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.



- Veiller à ce que la base des casseroles soit toujours parfaitement sèche et propre pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles.
- Eviter d'utiliser les mêmes casseroles que sur les brûleurs à gaz. la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd de son adhérence.

Les sécurités

Détection de récipient

Chaque foyer est équipé d'une détection de casserole. Le foyer ne délivre de puissance qu'en présence d'une casserole adaptée au foyer. Le voyant clignotant peut signaler :
- une casserole incompatible
- une casserole de trop petit diamètre
- que la casserole a été soulevée

Indicateurs de chaleur résiduelle

Chaque foyer est équipé d'un indicateur de chaleur résiduelle. Cet indicateur signale les foyers dont la température est encore élevée. Si l'afficheur de puissance affiche H, c'est que le foyer est encore chaud. On peut par exemple s'en servir pour garder un plat au chaud ou faire fondre du beurre ou du chocolat. Lors du refroidissement du foyer, l'afficheur de puissance affiche h. L'afficheur s'éteint dès que le foyer a suffisamment refroidi.

Surchauffe

En cas de surchauffe de ses composants électroniques, la table s'éteint automatiquement et l'afficheur indique F suivi d'un chiffre clignotant. Cet affichage disparaît et la table est à nouveau utilisable dès que la température est redescendue à un niveau acceptable.

Interrupteur sécurité

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui interrompt instantanément le fonctionnement des foyers dès qu'un temps limite de fonctionnement à un niveau de puissance donné est atteint. Pendant l'interruption de sécurité, l'afficheur indique "0". Exemple : le foyer arrière droit est réglé sur 5, tandis que le foyer avant gauche est réglé sur 2. Le foyer arrière droit s'éteindra au bout de 5 heures de fonctionnement tandis que le foyer avant gauche s'éteindra au bout de 8 heures.

Puissance	Durée limite de fonctionnement
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Signal sonore

Des anomalies, comme par exemple :
- un objet (casserole, couvert, ...) placé plus de 10 secondes sur la zone de commande,
- un débordement sur la zone de commande,
- une pression prolongée sur une touche,
  peuvent déclencher un signal sonore. Eliminer la cause de dysfonctionnement pour stopper le signal sonore. Si la cause de l'anomalie n'est pas éliminée, le signal sonore continue à retentir et la table s'éteint.

Conseils utiles pour la cuisson

Cuiccon très vive	b 9 8	Mise en pression Autocuisser Grillade	Friture Ebullition
Cuisson vive	8 7	Crepes	Saise et coloration (Rotis, Steack, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat)
Cuisson moyenne	7 6	Réduction rapide (Sauce liquides) Eau Frémissante (Pates, Riz, Légumes) Lait	
	6 5	Réduction lente (Sauce épaisses)	
	5 4	Cuisson au bain-marie	Cuisson Autocuiseur après chuchotement
Cuisson douce	4 3 2	Mijotage (Ragouts)	Réchauffage des préparations
Cuisson très douce	2 1	Sauce chocolat	Maintien au chaud

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

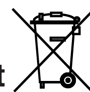

Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :
- 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives
- 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Sécurité générale

! S'assurer que la prise d'air à travers la grille du ventilateur ne soit jamais bouchée. La table à encastrer exige en effet une bonne aération pour le refroidissement des composants électroniques.
! L'installation d'une table de cuisson à induction au-dessus d'un réfrigérateur sous plan (chaleur) ou au-dessus d'un lave-linge (vibrations) est vivement déconseillée. L'espace indispensable à la ventilation des éléments électroniques serait en effet insuffisant.

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Ne pas utiliser la table comme plan de dépose ou comme planche à découper.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de la table de cuisson.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- **Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :**
  La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques.
  Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées.
  La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée.
  Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur.
  A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Mise au rebut



- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Nettoyage et entretien

ARISTON

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et des anti-rouille, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est particulièrement sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir prévu à cet effet. Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Cadre en acier inox (uniquement pour les modèles avec encadrement)

Un contact prolongé avec une eau très calcaire ou l'utilisation de nettoyants contenant du phosphore peuvent tacher l'acier inox.
Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer aussitôt tout débordement d'eau.

! Certaines tables ont un cadre en aluminium ressemblant à de l'acier inox. Ne pas utiliser de produits d'entretien et de dégraissage ne convenant pas pour l'aluminium.

Démontage de la table

Si le démontage de la table de cuisson s'avère nécessaire :
1. enlever les vis qui fixent les ressorts de centrage sur les côtés;
2. desserrer les vis des crochets de fixation dans les coins;
3. dégager la table de cuisson du meuble.

! Il est vivement déconseillé d'essayer d'accéder aux mécanismes internes pour tenter une réparation. En cas de panne, contacter le service d'assistance technique.

Description technique des modèles

FR

L'induction est le procédé de cuisson le plus rapide. Contrairement aux plaques traditionnelles, le foyer n'émet aucune chaleur : la chaleur est produite à l'intérieur du récipient à condition que le fond de ce dernier soit en matériau ferromagnétique.

Tables de cuisson	**NIC 641 B**
Foyers	**Puissance (en W)**
Arrière gauche	I 1400
Arrière droit	I 2200 – B 3000*
Avant gauche	I 2200
Avant droit	I 1400 – 600 si arrière drt*
Puissance totale	7200

Légende :

I = foyer à induction simple
B = booster: le foyer peut être suralimenté à 3000 W
* = la puissance maximale est limitée tant que le booster est activé sur le foyer arrière correspondant (*voir Mise en marche et Utilisation*).

Manual de instrucciones

ENCIMERA











NIC 641 B

Sumario

ES

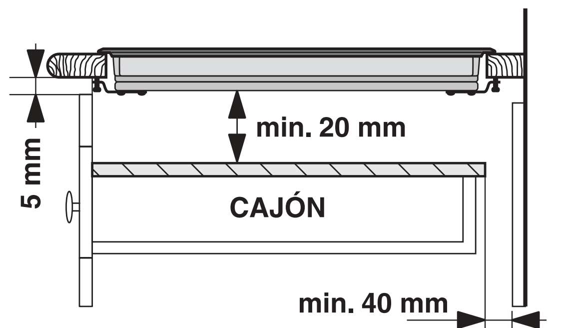


ARISTON

Instalación

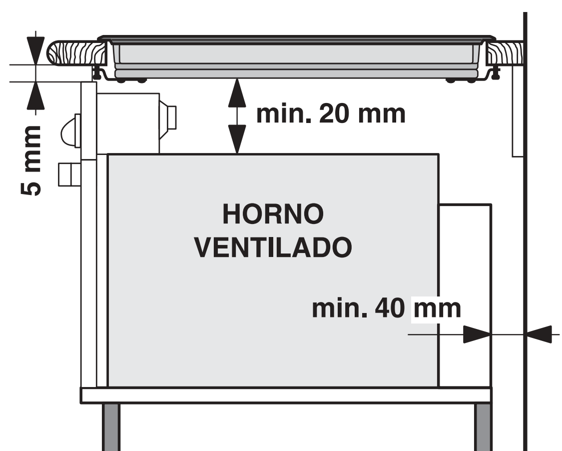
ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.
! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.



Colocación

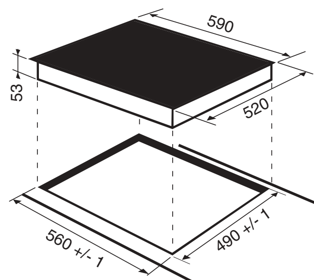
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección diferenciada de desechos (*ver Precauciones y consejos*).
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.



Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

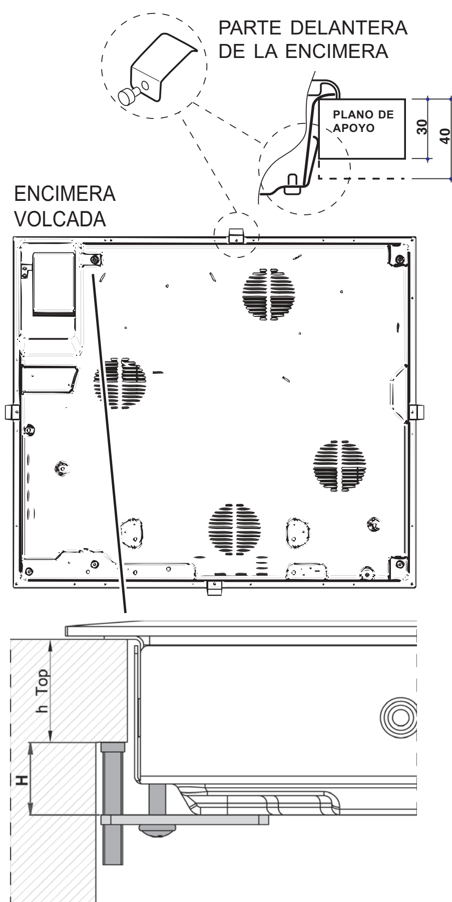
- el plano de apoyo debe ser de material resistente al calor, a una temperatura de aproximadamente 100ºC;
- si se desea instalar la encimera sobre un horno, el mismo debe poseer un sistema de enfriamiento con ventilación forzada;
- evite instalar la encimera sobre un lavavajillas: pero si fuera necesario, interponga un elemento de separación estanco entre los dos aparatos;
- según el tipo de encimera que se desea instalar (*ver las figuras*), el espacio disponible en el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



Aireación

Para permitir una adecuada aireación y para evitar el sobrecalentamiento de las superficies que rodean al aparato, la encimera se debe colocar:

- a una distancia mínima de 40 mm de la pared posterior o de cualquier otra superficie vertical;
- de modo que se mantenga una distancia mínima de 20 mm entre el hueco para el empotramiento y el mueble que se encuentra debajo.



* Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 600 mm., como mínimo, del borde de la misma.

Fijación

La instalación del aparato se debe realizar sobre una superficie de apoyo perfectamente plana.
Las deformaciones que se podrían provocar por una mala fijación, pueden alterar las características y las prestaciones de la encimera.

La longitud del tornillo de regulación de los ganchos de fijación se debe determinar antes de su montaje en base al espesor de la superficie de apoyo:

* espesor de 30 mm: tornillo de 23 mm;
* espesor de 40 mm: tornillo de 13 mm.

Para realizar la fijación, el procedimiento es el siguiente:
1. Con los tornillos cortos sin punta, enrosque los 4 muelles de centrado en los orificios ubicados en el centro de cada costado de la encimera;
2. introduzca la encimera en el hueco del mueble, céntrela y ejerza una adecuada presión sobre todo el perímetro para que se adhiera perfectamente a la superficie de apoyo.
3. en las encimeras con perfiles laterales: después de haber colocado la encimera en el mueble, introduzca los 4 ganchos de fijación (cada uno con su perno) en el perímetro inferior de la encimera enroscándolos con los tornillos largos con punta hasta que el vidrio se adhiera a la superficie de apoyo.

! Es indispensable que los tornillos de los muelles de centrado permanezcan accesibles.

! En conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no se deben producir contactos con las piezas eléctricas.

! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

! La conexión eléctrica de la encimera y la de un horno empotrado deben ser realizadas por separado, tanto por razones de seguridad eléctrica como para facilitar las operaciones de extracción del horno.

Conexión monofásica

La encimera posee un cable de alimentación eléctrica ya conectado y preparado para la conexión monofásica. Realice la conexión de los cables de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación:

Tensión tipo y frecuencia de la red	Cable eléctrico	Conexión de los cables
220-240V 1+N ~ 50 Hz	⏚ N L	⏚: amarillo/verde; N: los 2 cables azules juntos L: el marrón junto al negro

Otros tipos de conexión

Si las características de la instalación eléctrica coinciden con alguna de las siguientes:
Tensión tipo y frecuencia de la red

* 400V - 2+N ~ 50 Hz
* 220-240V 3 ~ 50 Hz
* 400V 3 - N ~ 50 Hz
* 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Separe los cables y realice la conexión de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación:

Tensión tipo y frecuencia de la red	Cable eléctrico	Conexión de los cables
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50Hz 400V 3-N~ 50Hz	⏚ N L1 L2	⏚: amarillo/verde; N: los 2 cables azules juntos L1: negro L2: marrón
400V - 2+2N ~ 50 Hz	⏚ N1 N2 L1 L2	⏚: amarillo/verde; N1: azul N2: azul L1: negro L2: marrón

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con apertura mínima entre los contactos de 3 mm.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

* la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
* la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características que se encuentra en el aparato;
* la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
* la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

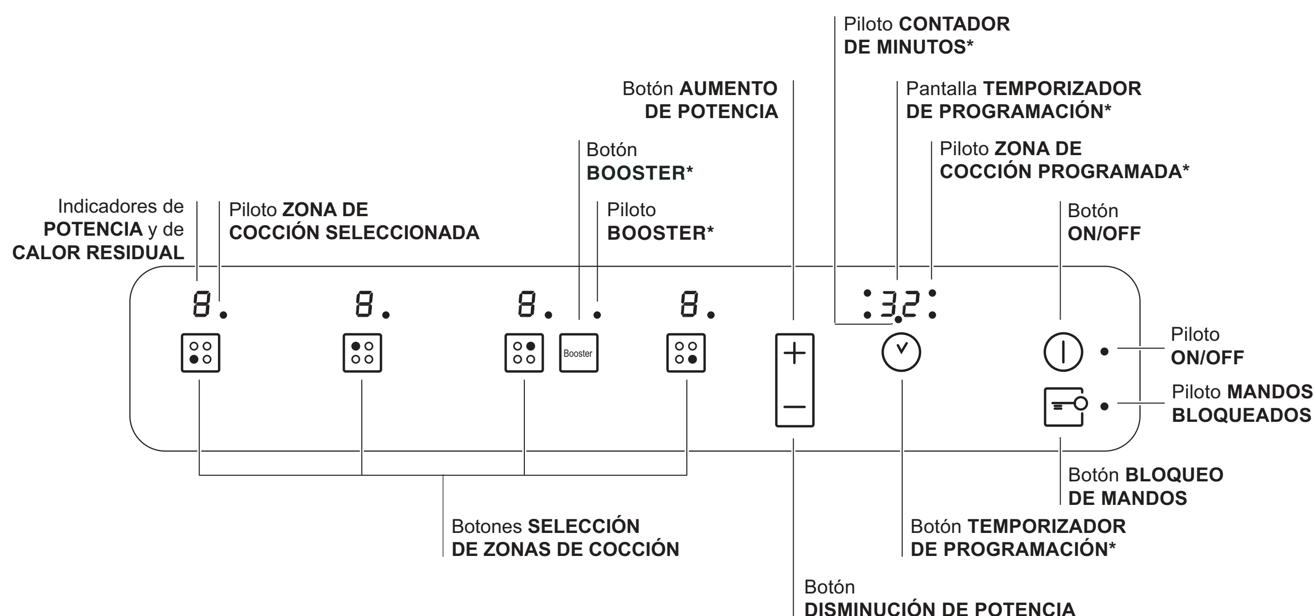
! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

Descripción del aparato

ES

Panel de control

El panel de control se describe a continuación a modo de ejemplo: puede no ser una exacta reproducción del modelo adquirido.



- Botón **AUMENTO DE POTENCIA** para encender la placa y regular la potencia (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botón **DISMINUCIÓN DE POTENCIA** para regular la potencia y apagar la placa (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Piloto **ZONA DE COCCIÓN SELECCIONADA** indica que ha sido seleccionada dicha zona de cocción y, por lo tanto, se pueden realizar las distintas regulaciones
- Botón **SELECCIÓN DE ZONA DE COCCIÓN** para seleccionar la zona de cocción deseada
- Indicador de **POTENCIA**: indica visualmente el nivel de calor alcanzado.
- Botón **ON/OFF** para encender y apagar el aparato.
- Piloto **ON/OFF**: indica si el aparato está encendido o apagado.
- Botón **TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN*** para programar la duración de una cocción (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Display **TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN***: visualiza las selecciones correspondientes a la programación (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).

* Presente sólo en algunos modelos.

- Pilotos **ZONA DE COCCIÓN PROGRAMADA***: indican las zonas de cocción cuando comienza una programación (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botón **BLOQUEO DE MANDOS** para impedir modificaciones fortuitas a las regulaciones de la encimera (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Piloto **MANDOS BLOQUEADOS**: indica que se ha producido el bloqueo de los mandos (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botón **BOOSTER*** para encender la sobrealimentación -3000 vatios -de la zona de cocción *(ver Puesta en funcionamiento y uso).*
- Piloto **BOOSTER*** indica que está activada la función de sobrealimentación booster.
- Piloto **CONTADOR DE MINUTOS*** indica que se ha activado el contador de minutos

! Este producto satisface los requisitos establecidos por la nueva Directiva europea sobre la limitación de los consumos energéticos en standby.
Si no se realizan operaciones por 2 minutos, una vez que se apagan los luces piloto del calor residual y del ventilador (si están presentes), el aparato se coloca de forma automática en el modo “off mode”.
El aparato vuelve al modo operativo utilizando la tecla ON/OFF.

Puesta en funcionamiento y uso



ES

! La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible advertir un olor a goma que pronto desaparecerá.

! Cuando la encimera se conecta a la red de alimentación eléctrica, después de algunos segundos se emite una breve señal sonora. Sólo a partir de ese momento es posible encender la encimera.

! La presión prolongada de los botones − y + permite el avance veloz de los niveles de potencia y de los minutos del temporizador.

Encendido de la encimera

El encendido de la encimera se produce manteniendo presionado el botón durante un segundo aproximadamente.

Encendido de las zonas de cocción

Cada zona de cocción se acciona utilizando un botón de selección y un dispositivo de regulación de la potencia compuesto por un doble botón − y +.

- Para poner en funcionamiento una zona de cocción, pulse el correspondiente botón de mando y fije la potencia deseada utilizando los botones − y +.

Función booster*

Para disminuir los tiempos de calentamiento en algunas zonas de cocción, es posible activar la función booster (acelerador) presionando el botón Booster.
Se enciende la luz piloto colocada sobre el botón. Esta función sobrealimenta la potencia a 2000W o 3000W dependiendo del tamaño de la zona de cocción.
La función booster se interrumpe automáticamente después de 4 minutos. Mientras el booster de una zona de cocción está activo, la zona de cocción correspondiente anterior o posterior tendrá potencia limitada (Ej.: Si está funcionando el booster de la placa posterior izquierda, la potencia de la placa delantera izquierda disminuye). Para más detalles consultar la *Descripción técnica de los modelos.*

Apagado de las zonas de cocción

Para apagar una zona de cocción, selecciónela mediante el correspondiente botón de selección y:

- Presione el botón −: la potencia de la zona de cocción desciende progresivamente, hasta que se apaga.

Programación de la duración de una cocción

! Se pueden programar simultáneamente todas las zonas de cocción para que cocinen entre 1 y 99 minutos.

1. Seleccione la zona de cocción utilizando el botón de selección correspondiente.
2. Regule su temperatura.
3. Presione el botón de programación.
3. Seleccione la duración de la cocción deseada utilizando los botones − y +.
4. Confirme la operación presionando el botón.

La cuenta al revés del temporizador comienza inmediatamente. La finalización de la cocción programada está indicada por una señal sonora (durante 1 minuto) y la zona de cocción se apaga. Repita el procedimiento descrito precedentemente para cada placa que se pretende programar.

Visualización en el caso de programación múltiple

Cuando una o varias placas han sido programadas, el display visualiza el tiempo remanente de la placa que está más cerca del final del tiempo programado, indicando su posición con el piloto intermitente. Los pilotos de las otras placas programadas permanecen encendidos.
Para visualizar el tiempo restante de las otras placas programadas, presione varias veces el botón : se mostrarán secuencialmente y en sentido horario los tiempos de todas las placas programadas, comenzando por la que está ubicada adelante a la izquierda.

Modificar la programación

1. Presione varias veces el botón hasta que se muestre el tiempo de la placa que se pretende modificar.
2. Accione los botones − y + para fijar el nuevo

tiempo.

3. Confirme la operación presionando el botón ⓥ.

Para cancelar una programación, realice las operaciones indicadas. En el punto 2 presione el botón −: la duración disminuye progresivamente hasta el 0. La programación se anula y la pantalla sale de la modalidad programación.

El contador de minutos

La encimera debe estar encendida.
El contador de minutos permite fijar una duración máxima de 99 minutos.

1. Presione el botón de programación ⓥ hasta que se encienda el piloto del contador de minutos.
2. Seleccione la duración deseada utilizando los botones − y +.
3. Confirme la operación presionando el botón ⓥ.

La cuenta al revés del temporizador comienza inmediatamente. Una vez que se ha cumplido el tiempo, se emite una señal sonora (de 1 minuto de duración).

Bloqueo de los mandos

Cuando la encimera está en funcionamiento, es posible bloquear el panel de control para evitar el peligro de modificaciones fortuitas de las regulaciones (niños, operaciones de limpieza, etc.).

Presionando el botón [llave], los mandos se bloquean y el piloto que se encuentra encima del botón se enciende.
Para poder volver a realizar regulaciones (por ej.: interrumpir la cocción), es necesario desbloquear los mandos: presione el botón [llave] durante algunos instantes, la luz testigo se apagará y el panel de control se desbloqueará.

Apagado de la encimera

Presionando el botón ⓘ, el aparato se apagará.
Si los mandos del aparato fueron bloqueados, continuarán estando bloqueados incluso después de haber vuelto a encender la encimera. Para poder encender nuevamente la encimera, es necesario primero desbloquear los mandos.

Modalidad “demo”

Es posible seleccionar una modalidad demostrativa en la que el panel de control funciona normalmente (incluso los mandos correspondientes a la programación), pero los elementos calentadores no se encienden. Para activar la modalidad “demo” es necesario que la encimera esté encendida y todas las placas estén apagadas:

- Presione y mantenga presionados simultáneamente los botones + y − durante 6 segundos. Cumplidos los 6 segundos, el piloto ON/OFF y el piloto BLOQUEO DE MANDOS centellean durante un segundo. Suelte los botones + y − y presione el botón ⓥ;
- la pantalla visualizará DE y MO y la encimera se apagará;
- al volver a encender la encimera, se encontrará en la modalidad “demo”.

Para salir de esta modalidad siga el procedimiento ya descrito. La pantalla visualizará DE y OF y la encimera se apagará. Cuando vuelva a encender la encimera, funcionará normalmente.

Consejos prácticos para el uso del aparato

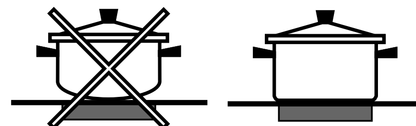
! Utilice recipientes para la cocción fabricados con material compatible con el principio de inducción (material ferromagnético). Se recomienda el uso de ollas de: hierro fundido, acero esmaltado o inoxidable especial para inducción. Para asegurarse de la compatibilidad de un recipiente, es suficiente realizar una prueba con un imán.



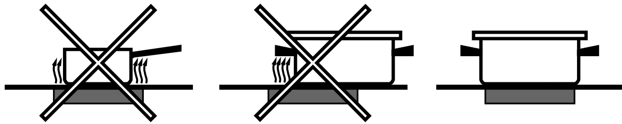


Además, para obtener las mejores prestaciones de la encimera:

- Utilice ollas con fondo plano y de gran espesor para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona calentadora



- Utilice ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible.



- Verifique que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio para garantizar una correcta adherencia y mayor duración, no sólo de las zonas de cocción, sino también de las ollas.

- Evite utilizar las mismas ollas utilizadas en los quemadores a gas: la concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, en consecuencia, pierde adherencia.

Dispositivos de seguridad

Detección de los recipientes

Cada zona de cocción está provista de un dispositivo de detección de la olla. La placa emite calor únicamente en presencia de una olla de dimensiones adecuadas para esa zona de cocción. La luz testigo centelleante puede indicar:
- una olla incompatible
- una olla de diámetro insuficiente
- que se ha levantado la olla

Indicadores de calor residual

Cada zona de cocción está provista de un indicador de calor residual. Dicho indicador señala cuáles son las zonas de cocción que todavía están a temperatura elevada. Si la pantalla de potencia visualiza H, la zona de cocción todavía está caliente. Por ejemplo, es posible mantener caliente una comida o hacer derretir mantequilla o chocolate. Cuando se enfría la zona de cocción, la pantalla de potencia visualiza h. La pantalla se apaga cuando la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente.

Sobrecalentamiento

En el caso de un sobrecalentamiento de los componentes electrónicos, la encimera se apagará automáticamente y en la pantalla aparecerá F seguida de un número centelleante. Este mensaje desaparecerá y la encimera se podrá volver a utilizar apenas la temperatura haya descendido a un nivel aceptable.

Interruptor de seguridad

El aparato posee un interruptor de seguridad que apaga las zonas de cocción automáticamente cuando se alcanza un tiempo límite de uso a un determinado nivel de potencia. Durante la interrupción de seguridad, el display indica “0”. Ejemplo: la placa posterior derecha se ha fijado en 5, mientras que la placa delantera izquierda en 2. La posterior derecha se apagará después de 5 horas de funcionamiento, la delantera izquierda después de 8 horas.

Nivel de potencia	Límite de duración de funcionamento en horas
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Señal sonora

Algunas anomalías, como:
- un objeto (olla, cubierto, etc.) dejado sobre el área de mandos durante más de 10 segundos
- un derrame sobre el área de mandos,
- la presión sobre un botón ejercida por demasiado tiempo, pueden provocar la emisión de una señal sonora. Para interrumpirla, elimine la causa del mal funcionamiento. Si no se elimina la causa de la anomalía, la señal sonora persiste y la encimera se apagará.

Consejos prácticos para la cocción

Cocción a fuego muy fuerte	b 9 8	Cocción a presión Olla a presión Asado	Freído Ebullición
Cocción a fuego fuerte	8 7	Crêpe	Cocción a fuego fuerte y dorado (Asados, Bistec, Escalopes, Filetes de pescado, Huevo frito)
Cocción a fuego medio	7 6	Espesamiento rápido (Salsas líquidas) Agua hirviendo (Pasta, arroz, Verduras) Leche	
	6 5	Espesamiento lento (Salsas consistentes)	
	5 4	Cocción a Baño María	Cocción olla a presión después del silbido
Cocción a fuego bajo	4 3 2	Cocción a fuego bajo (guisados)	Calentar comidas
Cocción a fuego muy bajo	2 1	Salsa al chocolate	Mantener caliente

Precauciones y consejos

ARISTON

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

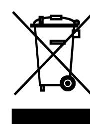
CE Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:
-2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Seguridad general

! Controle que no se obstruya nunca la toma de aire a través de la rejilla del ventilador. La encimera para empotrar necesita una correcta aireación para el enfriamiento de los componentes electrónicos.
! No se aconseja instalar una encimera por inducción sobre un frigorífico bajo encimera (calor) o sobre una lavadora (vibraciones). En esos casos, el espacio necesario para la ventilación de los elementos electrónicos sería insuficiente.

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. No utilice la encimera como superficie de apoyo ni como tajo de cocina.
- La encimera de vidriocerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajar (o eventualmente quebrantarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Si esto sucediera, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con las partes calientes de la encimera.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocción permanece bastante elevada durante treinta minutos, como mínimo, después que se han apagado. El calor residual también está señalado por un indicador (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debida distancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, de aluminio o productos con un elevado contenido de azúcar. Tenga particular cuidado con los embalajes y películas de plástico o aluminio: si se dejan sobre las superficies todavía calientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Advertencia para las personas que poseen marcapasos u otros dispositivos médicos activos:
  La encimera es conforme con todas las normas vigentes en materia de interferencias electromagnéticas.
  Por lo tanto, este producto responde perfectamente a todos los requisitos de ley (directivas 89/336/CEE). Ha sido proyectado para no crear interferencias con otros equipos eléctricos, con la condición de que los mismos también sean conformes con dichas normas.
  La encimera de inducción genera campos electromagnéticos de alcance limitado.
  Para evitar todo riesgo de interferencias entre la encimera y el marcapasos, éste último deberá ser realizado en conformidad con las normas vigentes.
  Al respecto, nosotros sólo podemos garantizar la conformidad de nuestro producto. Para obtener información sobre la conformidad o por problemas de incompatibilidad, consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.

Eliminación



- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
  Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Mantenimiento y cuidados

ES

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Si la encimera está particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies de vidriocerámica, enjuáguela y séquela.
- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice una raedera especial. Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar que los residuos formen costras. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable especial para encimeras de vidriocerámica, embebida en agua y jabón.
- Si sobre la encimera se hubieran fundido accidentalmente objetos o materiales como plástico o azúcar, elimínelos inmediatamente con la raedera, mientras la superficie está todavía caliente.
- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

Estructura de acero inoxidable (sólo en los modelos con marco)

El acero inoxidable puede mancharse por la acción de agua muy calcárea dejada por un período de tiempo prolongado en contacto con el mismo o debido a productos para la limpieza con contenido de fósforo.
Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado después de la limpieza de la encimera. Si se derramara agua, seque rápidamente y con cuidado.

! Algunas encimeras poseen un marco de aluminio que se asemeja al acero inoxidable. No utilice productos para la limpieza y el desengrase no adecuados para el aluminio.

Desmontar la encimera

Cuando sea necesario, se puede desmontar la encimera:
1. quite los tornillos que fijan los muelles de centrado en los costados;
2. afloje los tornillos de los ganchos de fijación en las esquinas;
3. extraiga la encimera del mueble.

! Se recomienda evitar acceder a los mecanismos internos para intentar una reparación. En caso de avería, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

Descripción técnica de los modelos



ES

El sistema por inducción es el procedimiento de cocción más rápido que existe. A diferencia de las placas tradicionales, no es la zona de cocción que se calienta: El calor es generado directamente dentro de la olla la cual deberá poseer necesariamente un fondo de material ferromagnético.

Encimeras	**NIC 641 B**
Zonas de cocción	**Potencia (en W)**
Posterior izquierda	I 1400
Posterior derecha	I 2200 – B 3000*
Delantera izquierda	I 2200
Delantera derecha	I 1400 – 600 se Post. Dx*
Potencia total	7200

Leyenda:

I = zona de cocción por inducción simple

B = booster: la zona de cocción puede ser sobrealimentada a 3000 vatios

* = la potencia máxima está limitada mientras esté en funcionamiento el booster de la zona de cocción posterior correspondiente *(ver Puesta en funcionamiento y uso).*

Instruções para a utilização

PLANO

PT

GB English,1 | FR Français, 12 | ES Espanol, 23
PT **Português,34** | AR عربي

NIC 641 B

Índice



ARISTON

Instalação

ARISTON

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.
! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

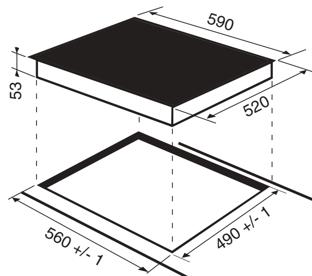
Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

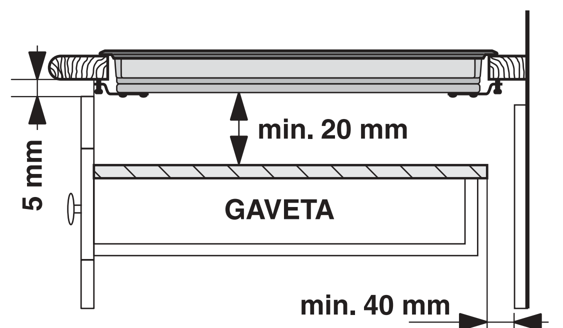
- o material do plano de apoio deve resistir a uma temperatura de aproximadamente 100ºC;
- se desejar instalar o plano de cozedura sobre um forno, este deve ser equipado com de um sistema de arrefecimento com ventilação forçada;
- evite instalar o plano de cozedura sobre uma máquina de lavar louça: se for fazê-lo, instale um elemento de separação entre os dois aparelhos com retenção hermética;
- conforme o plano de cozedura que desejar instalar (*veja figuras*), o vão do móvel deverá ter as seguintes dimensões:

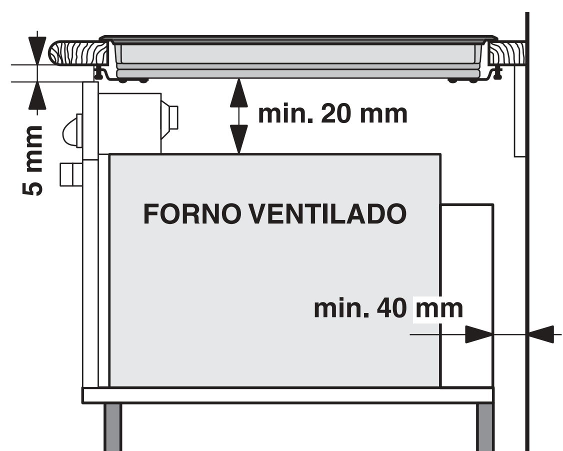


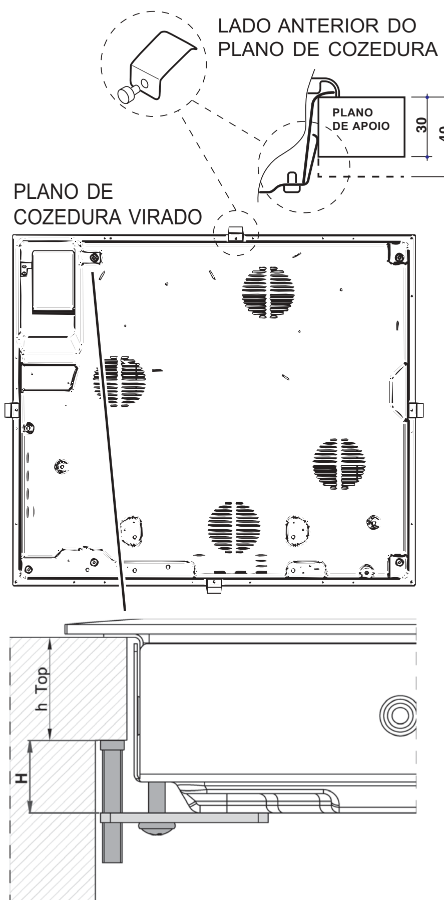
Ventilação

Para consentir uma adequada ventilação e para evitar o superaquecimento das superfícies ao redor do aparelho, o plano de cozedura deve ser posicionado:

- a uma distância mínima de 40 mm da parede de trás ou de quaisquer outras superfícies verticais;
- de forma a manter uma distância mínima de 20 mm entre o vão para o encaixe e o móvel abaixo dele.







- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 600 mm do bordo do mesmo plano.

Fixação
A instalação do aparelho deve ser realizada sobre uma superfície de apoio perfeitamente plana.
As deformações eventualmente provocadas por uma fixação errada poderão alterar as características e as performances do plano de cozedura.

O comprimento do parafuso de regulação dos ganchos de fixação deve ser configurado antes da sua montagem, conforme a espessura do plano de apoio:
- 30 mm de espessura: parafuso 23 mm;
- 40 mm de espessura: parafuso 13 mm.

Para a fixação proceder da seguinte maneira:
1. Com os parafusos sem ponta, parafusar as 4 molas de centragem nos furos colocados no centro de cada lado do plano;
2. introduza o plano de cozedura no vão do móvel a exercer uma adequada pressão no inteiro perímetro para o plano de cozedura prender-se perfeitamente no plano de apoio.
3. para os planos com perfis laterais: após ter inserido o plano de cozedura no móvel, inserir os 4 ganchos de fixação (cada um com o seu perno) no perímetro inferior do plano de cozedura, parafusando-os com os parafusos compridos com ponta até que o vidro fique aderente ao plano de apoio.

! É indispensável que os parafusos das molas de centragem sejam acessíveis.

! Em conformidade com as normas de segurança, depois de instalar o aparelho encaixado, não deve ser possível o contacto com componentes eléctricos.

! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

Ligação eléctrica

! A ligação eléctrica do plano de cozedura e a de um eventual forno de encaixar precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

Ligação monofásica
O plano está provido de cabo de alimentação já ligado e predisposto na fábrica para a ligação monofásica. Efectuar a ligação dos fios de acordo com a tabela e os desenhos a seguir:

Tensão tipo e frequência rede	Cabo eléctrico	Ligação fios
220-240V 1+N ~ 50 Hz	⏚ N L	⏚: verde/amarelo N: os 2 fios azuis juntos L: marrom junto ao preto

Outros tipos de ligações
Se o sistema eléctrico corresponder à uma dessas características:
Tensão tipo e frequência de rede
- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 220-240V 3 ~ 50 Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Soltar os cabos e efectuar a ligação dos fios de acordo com a tabela e os desenhos a seguir:

Tensão tipo e frequência rede	Cabo eléctrico	Ligação fios
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50Hz 400V 3-N~ 50Hz	⏚ N L1 L2	⏚: verde/amarelo; N: os 2 fios azuis juntos L1: preto L2: marrom
400V - 2+2N ~ 50 Hz	⏚ N1 N2 L1 L2	⏚: verde/amarelo; N1: azul N2: azul L1: preto L2: marrom

Ligação do cabo de alimentação à rede
No momento de efectuar a ligação directamente na rede, instalar entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.
Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:
- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação colocada no aparelho;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.
! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

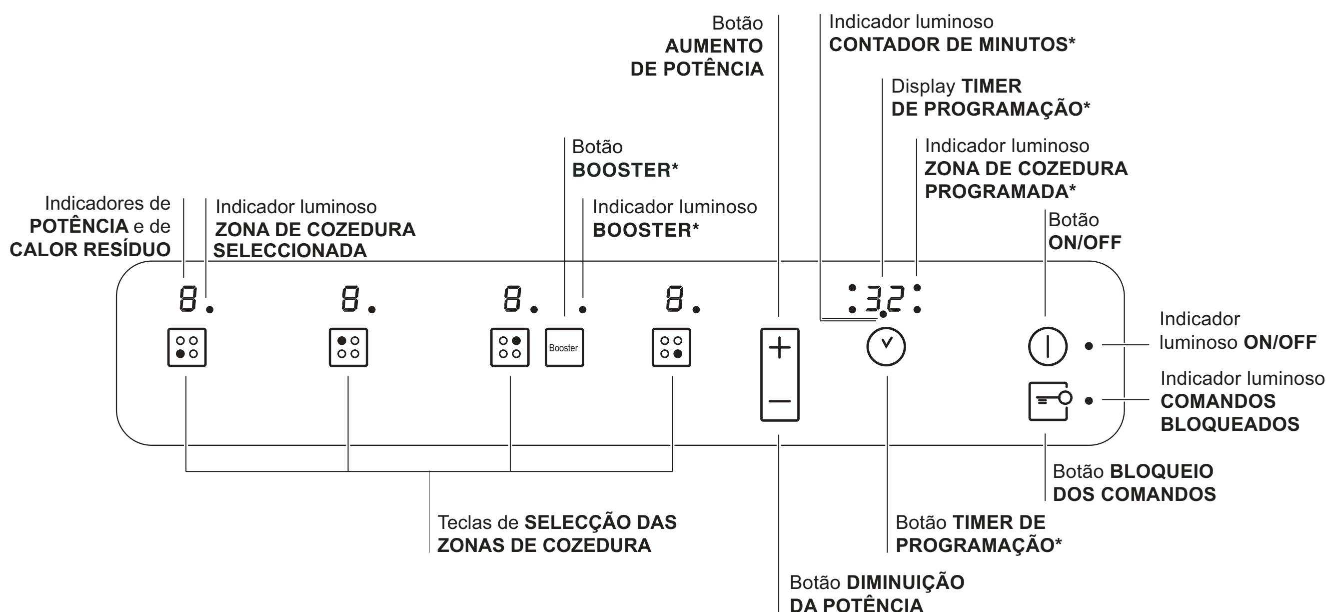
Descrição do aparelho

ARISTON

PT

Painel de comandos

O painel de comandos descrito a seguir está representado para fins explicativos: pode não ser uma exacta reprodução do modelo comprado.



- Botão **AUMENTO POTÊNCIA** para ligar a chapa e regular a potência (*veja Início e utilização*).
- Botão **DIMINUIÇÃO POTÊNCIA** para regular a potência e desligar a chapa (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **ZONA DE COZEDURA SELECCIONADA** indica que a zona de cozedura relativa foi seleccionada e são portanto possíveis as várias regulações.
- Botão **SELECÇÃO ZONA DE COZEDURA** para seleccionar a zona de cozedura desejada.
- Indicador **POTÊNCIA** sinaliza visualmente o nível de calor alcançado.
- Botão **ON/OFF** para ligar e desligar o aparelho.
- Indicador **ON/OFF**: sinaliza se o aparelho está aceso ou apagado.
- Botão **TIMER DE PROGRAMAÇÃO** para regular a programação da duração de uma cozedura (*veja Início e utilização*).
- Display **TIMER DE PROGRAMAÇÃO**: visualiza as escolhas relativas à programação (*veja Início e utilização*).
- Indicadores luminosos **ZONA DE COZEDURA PROGRAMADA**: indicam as zonas de cozedura quando se inicia uma programação (*veja Início e utilização*).
- Botão **BLOQUEIO DOS COMANDOS** para impedir modificações acidentais das regulações do plano de cozedura (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **COMANDOS BLOQUEADOS**: sinaliza o bloqueio dos comandos (*veja Início e utilização*).
- Botão **BOOSTER*** para ligar a super alimentação - 3000 W - da zona de cozedura *(veja Início e Utilização)*.
- Indicador luminoso **BOOSTER*** indica que está activa a função de super alimentação booster.
- Indicador luminoso **CONTADOR DE MUNITOS*** indica que está activo o contador de minutos.

! Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.
Se não se efectuarem operações por 2 minutos, depois que os indicadores de calor resíduo e da ventoinha (se presentes) se desligarem, o aparelho coloca-se automaticamente na modalidade "off mode".
O aparelho voltará para a modalidade operativa ao carregar na tecla ON/OFF.

***** Há somente em alguns modelos.

Início e utilização

PT

! A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

! Quando o plano de cozedura for ligado electricamente, toca um breve sinal acústico depois de alguns segundos. Somente neste ponto será possível ligar o plano de cozedura.

! Uma prolongada pressão das teclas − e + permite um avançamento rápido dos níveis de potência e dos minutos do timer.

Acender o plano de cozedura

Para acender o plano de cozedura manter pressionada a tecla ⏻ por aproximadamente um segundo.

Acender as zonas de cozedura

Cada uma as zonas de cozedura é accionada mediante um botão de selecção e um dispositivo de regulação da potência constituído por um botão − e +.

- Para colocar em funcionamento uma zona de cozedura, carregue na respectivo botão de comando e defina a potência que desejar mediante os botões − e +.

Função booster*

Para acelerar os tempos de aquecimento, em algumas zonas de cozedura, é possível activar a função booster carregando na tecla Booster. O indicador luminoso situado ao lado da tecla acende-se. Esta função superalimenta a potência a 2000W ou 3000W conforme a grandeza da zona de cozedura interessada.
O Booster interrompe-se automaticamente depois de 4 minutos. Até quando o booster de uma das zonas de cozedura estiver activado, a zona de cozedura correspondente anterior ou posterior terá a potência limitada (por ex.: se está activo o booster na chapa posterior esquerda, diminui a potência da chapa anterior esquerda). Para ulteriores esclarecimentos, consulte a *Descrição técnica dos modelos.*

* Há somente em alguns modelos.

Desligar as zonas de cozedura

Para desligar uma zona de cozedura, seleccione-a mediante o respectivo botão de selecção e:

- Carregue na tecla −: a potência da zona de cozedura descerá progressivamente até desligar-se.

Programar a duração de uma cozedura

! É possível programar contemporaneamente todas as zonas de cozedura para uma duração de cozedura entre 1 e 99 minutos.

1. Seleccione a zona de cozedura mediante o respectivo botão de selecção.
2. Regulação da temperatura
3. Carregue no botão de programação.
3. Defina a duração da cozedura que desejar mediante os botões − e +.
4. Carregue na tecla para confirmar.

A contagem regressiva do timer começará imediatamente. No final da cozedura programada será indicado por um sinal sonoro (que toca 1 minuto) e a zona de cozedura se apagará.
Repita o procedimento descrito acima para cada chapa que deseja programar.

Visualização em caso de programação múltipla.
Quando uma ou mais chapas foram programadas, o display indicará o tempo faltante da chapa que está mais próxima ao fim do tempo programado, indicando a sua posição com o piscar do correspondente indicador luminoso. Os indicadores luminosos das outras chapas programadas estão acesos.
Para visualizar o tempo faltante das outras chapas programadas, carregue várias vezes na tecla: serão mostrados em sequência e no sentido horário os tempos de toda as chapas programadas, a partir da anterior esquerda.

Modificar a programação

1. Carregue várias vezes na tecla até que seja mostrado no display o tempo da chapa que se deseja modificar.
2. Carregue nas teclas − e + para programar o

novo tempo.

3. Carregue na tecla (V) para confirmar.

Para cancelar uma programação, efectue as operações descritas acima. No ponto 2 carregue na tecla -: a duração descerá progressivamente até desligar-se no 0. A programação irá zerar-se e o display sairá da modalidade de programação.

O contador de minutos

O plano de cozedura deve estar aceso.
O contador de minutos consente programar uma duração de até 99 minutos.

1. Carregue no botão de programação (V) até que o indicador do contador de minutos se acenda.
2. Defina a duração que desejar mediante os botões − e +.
3. Carregue na tecla (V) para confirmar.

A contagem regressiva do timer começará imediatamente. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico (por 1 minuto).

Bloqueio dos comandos

Quando um plano de cozedura estiver a funcionar, é possível bloquear os comandos para evitar riscos de modificações acidentais das regulações (crianças, operações de limpeza etc.). Carregando no botão os comandos se bloquearão e o indicador luminoso situado acima do botão se acenderá.
Para voltar a modificar as regulações (por. exemplo interromper a cozedura), será necessário desbloquear os comandos: carregue no botão por alguns instantes; o indicador luminoso se apagará e os comandos se desbloquearão.

Desligar o plano de cozedura

Carregue no botão (|); o aparelho se desligará.
Se os comandos do aparelhagem estiverem bloqueados, continuarão bloqueados mesmo depois de ter acendido novamente o plano de cozedura. Para poder acender novamente o plano, será necessário primeiro desbloquear os comandos.

Modo “demo”

É possível programar um modo demo no qual o painel de comandos funciona normalmente (inclusos os comandos relativos à programação), mas os elementos aquecedores não se acendem. Para activar o modo “demo” o plano deve estar aceso e todas as chapas devem estar apagadas:

- pressionar e manter pressionados contemporaneamente os botões + e − por 6 segundos. Quando vencer o tempo de 6 segundos o indicador ON/OFF e o indicador de BLOQUEIO DOS COMANDOS irão piscar por um segundo. Soltar os botões + e − e carregar no botão (V);
- o display indicará as escritas DE e MO e o plano irá desligar-se;
- no próximo acendimento, o plano estará no modo “demo”.

Para sair desta modalidade, seguir o procedimento descrito acima. O display indicará as escritas DE e OF e o plano irá desligar-se. No próximo acendimento funcionará normalmente.

Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem

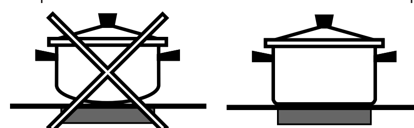
! Utilize um recipiente cujo material de fabricação seja compatível com o princípio da indução (material ferromagnético). É recomendado o emprego de panelas de: ferro gusa, aço esmaltado ou inoxidável especial para indução. Para certificar-se da compatibilidade de um recipiente é suficiente fazer um teste com um íman.



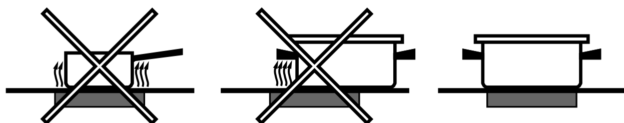


Para obter as melhores performances do plano de cozedura:

- Empregue panelas com fundo chato e elevada espessura, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento.



- Empregue panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível.



- Certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo, para assegurar uma aderência certa e uma longa durabilidade não somente das zonas de cozedura, mas também das próprias panelas.
- Evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás poderá deformar o fundo das panelas, que desta maneira perderá aderência.

Dispositivos de segurança

Detecção de recipientes

Cada uma das zonas de cozedura é equipada com um dispositivo de detecção de panela. A chapa emite calor unicamente se houver uma panela de medidas adequadas na respectiva zona de cozedura. O indicador a piscar pode indicar:

- uma panela incompatível
- uma panela de diâmetro insuficiente
- que a panela está levantada

Indicadores de calor resíduo.

Cada uma das zonas de cozedura é equipada com um indicador de calor resíduo. Este indicador sinaliza as zonas de cozedura que ainda estão com uma temperatura elevada. Se o display de potência visualizar H, a zona de cozedura ainda está quente. É possível, por exemplo, manter os alimentos aquecidos ou derreter manteiga ou chocolate. Com o arrefecimento da zona de cozedura, o display visualizará h. O display desliga-se quando a zona de cozedura estiver suficientemente arrefecida.

Aquecimento excessivo

No caso de superaquecimento dos componentes electrónicos, o plano de cozedura desliga-se automaticamente e no display aparece F seguido por um número intermitente. Esta mensagem desaparece e o plano volta a ser utilizável mal a temperatura desceu a um nível aceitável.

Interruptor de segurança

O aparelho é dotado de um interruptor de segurança que desliga as zonas de cozedura automaticamente quando é alcançado um tempo máximo de utilização a um determinado nível de potência. Durante uma interrupção de segurança, o display indicará “0”. Exemplo: a chapa posterior direita está programada no 5, enquanto a chapa anterior esquerda no 2. A posterior direita irá desligar-se após 5 horas de funcionamento, a anterior esquerda após 8 horas.

Nível de potência	Limitação da duração de functionamento em horas
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Sinal acústico

Algumas anomalias, nomeadamente:

- um objecto (panela, talher etc.) foi deixado mais de 10 segundos na área de comandos;
- um derramamento na área dos comandos,
- uma pressão exercida por muito tempo em um botão, podem provocar uma sinalização acústica. Resolva a causa do mau funcionamento para o sinal sonoro deixar de tocar. Se a causa da anomalia não for removida, o sinal acústico persistirá e o plano irá desligar-se.

Conselhos práticos para a cozedura

Cozedura em fogo altíssimo	9 P	Cozedura à pressão Panela de pressão Frituras
	8	Assado Ebulição
Cozedura em fogo alto	7 8	Crepe Cozedura em fogo alto e doiramento (Assados, Bifes, Escalopes, Filés de peixe, Ovos fritos)
Cozedura em fogo médio	6 7	Adensamento rápido (molhos líquidos) Água fervente (Massas, Arroz, Verduras) Leite
	5 6	Adensamento lento (molhos consistentes)
	4 5	Cozedura em banho-maria Cozedura Panela de pressão após o síbilo
Cozedura em fogo brando	2 3 4	Cozedura em fogo brando (estufados) Aquecimento dos alimentos
Cozedura em fogo muito brando	1 2	Caldo de chocolate Manter o alimento quente

Precauções e conselhos

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

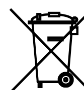
CE Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:
- 2006/95/CEE de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações
- 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações
- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Segurança geral

!Controlar que a tomada de ar através da grelha do ventilador não esteja obstruída. O plano de encaixar, de facto, necessita de uma correcta ventilação para o arrefecimento dos componentes electrónicos.
! É desaconselhável instalar um plano de cozedura de indução em cima de uma geladeira sob uma banca (calor) ou em cima de uma máquina de lavar (vibrações). O espaço necessário para a ventilação dos elementos electrónicos seria insuficiente.

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Não utilize o plano como superfície de apoio ou como tábua de cortar.
- A placa de vitrocerâmica é resistente às batidas mecânicas, entretanto pode rachar-se (ou eventualmente partir-se) se for batida com um objecto pontiagudo, como um utensílio. Nestes casos, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contacte a assistência técnica.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do plano de cozedura.
- Não se esqueça que a temperatura das zonas de cozedura permanece muito alta pelo menos trinta minutos depois de apagadas. O calor resíduo é sinalizado também por um indicador (*veja Início e utilização*).
- Mantenha a devida distância da placa quaisquer objectos que podem se derreter, por exemplo, objectos de plástico, de alumínio ou produtos com um alto conteúdo de açúcar. Preste muita atenção com as embalagens e as películas de plástico ou alumínio: se deixá-los sobre as superfícies enquanto ainda estiverem quentes ou mornas, podem causar um dano grave à placa.
- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Advertência para os portadores de pacemaker ou outros dispositivos médicos implantáveis activos: O plano de cozedura é conforme a todas as normativas em vigor em matéria de interferências electromagnéticas. Este produto responde portanto perfeitamente a todos os requisitos de lei (directivas 89/336/CEE). Foi projectado de modo que não crie interferências a outras aparelhagens eléctricas utilizadas, desde que as mesmas também sejam conformes às directivas acima citadas. O plano de cozedura por indução gera campos electromagnéticos de curto alcance. Para evitar qualquer risco de interferências entre o plano de cozedura e o pacemaker, este último deverá ser realizado em conformidade com as normativas em vigor. Em relação a isto, podemos garantir unicamente a conformidade do nosso produto. Para informações sobre a conformidade ou eventuais problemas de incompatibilidade, contacte o seu médico ou o fabricante do pacemaker.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Eliminação



- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para churrasqueiras e fornos, tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva: podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies em vidro cerâmica *, enxagúe e enxugue.
- Para tirar as acumulações de sujidade maiores, use uma espátula apropriada. Intervenha assim que possível, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos em vidro cerâmica- molhada de água e sabão.
- No caso em que no plano de cozedura tenham-se acidentalmente fundidos objectos ou materiais como plástico ou açúcar, remova-os imediatamente com a espátula, até que a superfície esteja ainda quente.
- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações com o aparelho morno ou frio.
- Lembre-se sempre de enxaguar com água limpa e enxugar o plano com cuidado: para não acontecer de resíduos de produtos grudarem-se na sucessiva cozedura.

Quadro em aço inoxidável (somente nos modelos com moldura)

O aço inoxidável pode manchar-se por causa da alta quantidade de calcário na água em contacto durante muito tempo com o metal, ou por causa de produtos de limpeza muito agressivos que contenham fósforo.
É aconselhável enxaguar com água abundante e enxugar com cuidado, depois de ter limpado o plano. Se for derramada água, enxugue-a rapidamente com cuidado.

! Alguns planos de cozedura tem uma moldura de alumínio parecida com o aço inoxidável. Não utilize produtos para a limpeza e o desengorduramento não idóneos para o alumínio.

Desmontar o plano

Caso seja necessário desmontar o plano de cozedura:
1. remova os parafusos que fixam as molas de centragem nos lados;
2. solte os parafusos dos ganchos de fixação nos ângulos;
3. extraia o plano de cozedura do vão do móvel.

! Recomendamos que se evite tentar o acesso aos mecanismos internos para tentar uma reparação. Em caso de avaria, contactar a Assistência técnica.

Descrição técnica dos modelos

PT

O sistema por indução é o processo de cozedura mais rápido que existe. Ao contrário das chapas tradicionais, não é a zona de cozedura que se aquece: o calor é gerado directamente no interior da panela, a qual deverá possuir necessariamente um fundo em material ferromagnético.

Planos de cozedura	**NIC 641 B**
Zonas de cozedura	**Potência (em W)**
Traseiro esq.	I 1400
Traseiro dir.	I 2200 – B 3000*
Dianteiro esq.	I 2200
Dianteiro dir.	I 1400 – 600 se Post. Dx*
Potência total	7200

Legenda:

I. = zona de cozedura de indução simples
B = booster: a zona de cozedura pode ser super alimentada com 3.000 W.
* = a potência máxima é limitada até que o booster esteja activo na zona de cozedura posterior relativa (veja *Início e utilização*).

وصف تقني للطرازات،



AR

نظام الحث هو أسرع طريقة متوفرة للطهي. خلافا لصفائح التسخين التقليدية التي تسخن فيها مجالات الطهي، فإن نظام التسخين بالحث يدخل الحرارة إلى داخل الأواني التي لها قاعدة ذات إنفاذية مغناطيسية.

رفوف تسخين	**NIC 641 B**
مجال الطهي	**الطاقة (W)**
الجهة الخلفية اليسرى	I 1400
الجهة الخلفية اليمنى	I 2200 – B 3000*
الأمامي الأيسر	I 2200
الأمامي الأيمن	I 1400 – 600 se Post. Dx*
الطاقة الإجمالية	7200

المفتاح:

I = مجال الطهي أحادي الحث

B = معزّز الجهد: يمكن تعزيز الجهد لمجال الطهي حتى W 3000

* = مستوى الطاقة الأقصى يكون محدودا بينما يتم تنشيط معزز الجهد لمجال الطهي الخلفي المحدد (أنظر بدء التشغيل والاستخدام).

العناية والصيانة

AR

إيقاف تشغيل الجهاز

قم بفصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل عليه.

تنظيف الجهاز

! ا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو الآكلة (مثل المنتجات الموجودة في حاوية رشاشة لتنظيف الشوايات أو الأفران)، مواد إزالة البقع، المنتجات المقاومة للصدأ، مساحيق التنظيف أو إسفنجات خشنة الملمس: يمكن لذلك أن يخدش السطح بشكل لا يمكن تصليحه.

! لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

- يكفي عادة غسل الرف باستخدام إسفنجة رطبة وتجفيفه بلفافة مطبخ ماصّة.
- إذا كان الرف متسخا جزئيا، امسحه بواسطة منتج لتنظيف السيراميك الزجاجي، ثم اشطفه جيدا وجففه تماما.
- لإزالة الأوساخ المستعصية الأخرى، استخدم مكشطة ملائمة. أزل الانسكابات بأسرع وقت ممكن، ولا تنتظر حتى يبرد الرف وذلك لتحاشي تصلب المواد. يمكنك التوصل إلى نتائج ممتازة باستخدام اسفنجة فولاذية مقاومة للصدأ - مصممة خصيصا لتنظيف مسطحات السيراميك الزجاجية - حيث قد تم نقعها بالماء والصابون.
- إذا انسكبت أية مواد بلاستيكية أو تحتوي على السكر عن طريق الصدفة على الرف، أزلها فورا بواسطة كاشطة، بينما ما زال المسطح ساخنا.
- بعد التنظيف، يمكن الاعتناء بالرف بواسطة منتج صيانة واقي: الشريط الخفي المزود بهذا الجهاز سيحمي المسطح من التنقيط خلال الطهي. يجب إنجاز عملية الصيانة هذه بينما يكون الجهاز دافئا (ليس ساخنا) أو باردا.
- تذكر دائما شطف الجهاز جيدا بالماء النظيف ثم تجفيفه بشكل تام: يمكن للفضلات أن تكون طبقة صلبة خلال عمليات الطهي اللاحقة.

الإطار الفولاذي المقاوم للصدأ(في الطرازات المزودة بإطار خارجي فقط)

يمكن أن تعلو الفولاذ المقاوم للصدأ بقع شوائب الماء إذا تم إبقاؤه على السطح لمدة طويلة، أو بسبب مواد تنظيف قوية تحتوي على الفوسفور. بعد التنظيف، يُنصح بشطف المسطح جيدا وتجفيفه تماما. إذا انسكب ماء على المسطح، جففه بسرعة وبشكل تام.

! تحتوي بعض الرفوف على إطارات ألومينيوم تشبه الفولاذ المقاوم للصدأ. لا تستخدم أية مواد تنظيف أو مواد إزالة الدهون غير الملائمة للاستخدام مع الألومينيوم.

تفكيك الرفّ

إذا اقتضت الضرورة تفكيك الرف:
1. حرر البراغي التي تثبت الرفاصات في كل جانب.
2. حرر البراغي التي تحمل ملاقط التثبيت في كل زاوية.
3. أخرج الرف من الفجوة التي تم تركيبه فيها.

! لا تحاول تصليح الجهاز بنفسك. إذا تعطل الجهاز، اتصل بمركز الخدمة.

وسائل حذر ونصائح

ARISTON

AR

! تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقا لمواصفات الأمان العالمية. يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قراءتها بعناية.

يذعن هذا الجهاز لإرشادات السوق الأوروبية المشتركة التالية:
- 2006/95/EEC من تاريخ 12/12/06 (الفولطية المنخفضة) والتعديلات اللاحقة؛
- 89/336/EEC من تاريخ 03/05/89 (تطابق المغناطيسية الكهربائية) والتعديلات اللاحقة
- 93/68/EEC من تاريخ22/07/93 والتعديلات اللاحقة.

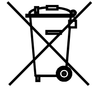
الوقاية العامة

! تأكد دائما من أن فتحة التهوئة الموجودة بجانب شبكة المروحة غير مسدودة. في الواقع، يجب تزويد رف التسخين المبني بتهوئة كافية لتبريد العناصر الإلكترونية المستخدمة في الجهاز.

! نحن لا ننصح بتركيب رف حتّ فوق ثلاجة مركبة تحت الطاولة (حرارة) أو فوق ماكينة غسل الأطباق (ارتجاجات). في الواقع، ستكون هناك مساحة غير كافية من التهوئة للأجزاء الإلكترونية.

- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيتي داخل المنزل وهو غير معدّ للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جدا إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو بيدين ورجلين مبللتين أو رطبتين.
- يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، بموجب التعليمات المزودة في هذه الكراسة. لا تستخدم رف التسخين كمسطح عمل أو لوحة قص.
- رف السيراميك الزجاجي مقاوم للارتجاج الميكانيكي، ولكنه يمكن أن يتصدع (أو حتى أن ينكسر) إذا تعرض لصدمة من عنصر حاد مثل أدوات العمل. إذا حدث ذلك، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية الرئيسية فورا واتصل بمركز الخدمة.
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الرف.
- تذكر أن مجالات الطهي تبقى ساخنة نسبيا لحوالي ثلاثين دقيقة على الأقل بعد إيقاف تشغيلها. يزود مؤشر التحذير عند ظهور حرارة متبقية (أنظر بدء التشغيل والاستخدام).
- أبق العناصر القابلة للذوبان بعيدا عن الرف، مثلا العناصر البلاستيكية والمصنوعة من الألومنيوم، أو المنتجات التي تحتوي على نسبة عالية من السكر. كن حذرا على وجه الخصوص عند استخدام الأشرطة البلاستيكية أو صفائح الألومينيوم للتغليف: إذا تم وضعها على مسطح ما زال ساخنا، يمكن أن تسبب عطبا كبيرا يلحق بالرف.
- تأكد دائما من إدارة مقابض الإناء باتجاه مركز الرف لتحاشي الحروق العرضية.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائما القابس من مقبس الشبكة الرئيسية؛ لا تسحب الكبل.
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- يجب عدم تشغيل الرف من قبل أشخاص (بمن فيهم الأولاد) ذوي القدرات الجسدية، الشعورية أو العقلية المتدنية، من قبل أشخاص تنقصهم التجربة أو أي شخص ليست له دراية بالمنتج. يمكن توفير النصح لهؤلاء الأشخاص، على الأقل، من قبل شخص يتحمل المسؤولية عن أمانهم أو الحصول على تعليمات أولية متعلقة باستخدام الجهاز.
- **نوجه عناية لمن يركب ناظم لنبض القلب، أو أي أعضاء مزروعة فعالة أخرى في الجسم:**
يذعن الرف إلى كافة معايير التداخل الإلكترومغناطيسي.
لذلك فإن الحث المغناطيسي في الرف لديك يتوافق مع المعايير القانونية (CEE/89/336 توجيهات). لقد تم تصميمه بحيث لا يكوّن تداخلا مع أي أدوات كهربائية أخرى يتم استخدامها شريطة أن تذعن هذه الاجهزة الكهربائية الأخرى لهذه القوانين.
الجهاز لديك يضمن حثا مغناطيسيا قصير المجال من الحقول المغناطيسية.
لتحاشي أي تداخل بين الرف لديك وبين ناظم نبضات القلب، يجب أن يكون الأخير مصمما بما يتوافق مع المعايير الملائمة.
من هذه الناحية، نحن يمكننا أن نضمن توافق منتجنا فقط. الرجاء استشر مصنّع ناظم نبضات القلب أو طبيبك فيما يتعلق بتوافقه أو أي تعارض كان.
- لا تدع الأطفال يعبثون بالجهاز.

التخلص



- عند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
- تنص التوجيهات الأوروبية 2002/96/EC المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية التالفة (WEEE) على أنه يجب عدم التخلص من الأجهزة البيتية عن طريق دورة النفايات البلدية الصلبة. يتوجب جمع الأجهزة التالفة على انفراد بهدف تقليل كلفة إعادة استخدام المعادن الموجودة داخل الجهاز وتصنيعها، بينما يتم تحاشي الأضرار الممكنة للغلاف الجوي والصحة العامة. صندوق القمامة المشار إليه بعلامة 'إكس' على كافة المنتجات هو لتذكير المالك بوجوب الجمع المنفرد للقمامة.

لمزيد من المعلومات المتعلقة بالتخلص الصحيح من الأجهزة البيتية التالفة، يمكن للمالكين الاتصال بالخدمات العامة المزودة أو بتاجرهم المحلي.

نصائح طهي عملية

طهي بلهب عالي جدا	9-8	طهي بالضغط طباخ بالضغط شواء	قلي غلي
طهي بلهب عالي	8-7	كريب	طهي بلهب عالي وتحمير (مشاوي، شرائح لحم، إسكالوب، فيليه سمك، بيض مسلوق)
طهي بلهب متوسط	7-6	تسميك سريع (عصائر سائلة غلي الماء (باستا، أرز، خضار) حليب	
	6-5	تسميك بطيء (عصائر لزجة)	
	5-4	طهي بقدر مزدوج	طهي بالضغط بعد الصفارة
طهي بلهب منخفض	4-3-2	طهي بلهب منخفض (طبخ)	إعادة تسخين الأطباق
طهي بلهب منخفض جدا	2-1	سائل الشوكولاطة	لإبقاء الطعام ساخنا

- امتنع عن استخدام إناء الطهي ذاته الذي تم استخدامه لمحارق الغاز: تركيز الاحتراق في محارق الغاز يمكن أن يكون قد شوه قاعدة الإناء، وسبب له عدم الاستقرار بشكل صحيح.

أجهزة الأمان

مستشعر الإناء

كل مجال من مجالات الطهي مزود بجهاز استشعار للإناء. تطلق صفيحة التسخين الحرارة فقط عندما يوضع عليها إناء طهي ملائم من ناحية مقاييسه. إذا بدأ ضوء المؤشر بالوميض، فهذا يمكن أن يشير إلى:

- إناء طهي غير ملائم
- إناء طهي قطره أقل مما يجب
- تمت إزالة إناء الطهي عن صفيحة التسخين.

مؤشرات التسخين الزائد

كل مجال من مجالات الطهي مزود بمؤشر للتسخين الزائد. هذا المؤشر يشير إلى مجالات الطهي التي بقيت بدرجة حرارة مرتفعة. إذا عرضت شاشة الطاقة H، فهذا يعني أن مجال الطهي ما زال ساخنا. من الممكن، على سبيل المثال، إبقاء طبق ساخن أو إذابة الزبدة أو الشوكولاطة. بعد أن يبرد مجال الطهي، ستبين شاشة عرض الطاقة h. ستنطفئ الشاشة بعد أن يبرد مجال الطهي بما فيه الكفاية.

الوقاية من الإحماء المفرط

إذا سخنت العناصر الإلكترونية أكثر مما يجب، فسيتوقف تشغيل الرف بشكل أوتوماتيكي وسيظهر الحرف F على الشاشة، يتبعه رقم وامض. عندما تصل درجة الحرارة إلى المستوى الملائم، ستختفي الرسالة وسيكون بالإمكان استخدام الرف مرة أخرى.

مفتاح الأمان

الجهاز مزود بمفتاح أمان يوقف تشغيل مجالات الطهي أوتوماتيكيا بعد أن تكون مشغلة لمدة محددة من الوقت بمستوى طاقة خاص. عند تشغيل مفتاح الأمان، ستعرض الشاشة "**0**".
على سبيل المثال: تم إعداد مجال الطهي الخلفي الأيمن إلى 5 وسيتم إيقاف تشغيله بعد 5 ساعات من العمل المتواصل، ومجال الطهي الأمامي الأيسر إلى 2 وسيتم إيقاف تشغيله بعد 8 ساعات.

مستوى الطاقة	الحد الأقصى من وقت التشغيل بالساعات
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

الجرس

يمكن للجرس أيضا أن يشير إلى عدة حالات من التشويش:

- عنصر (قدر أو غطاء أو ما شابه) قد تم وضعه لأكثر من 10 ثواني على لوحة التحكم.
- شيء ما انسكب على لوحة التحكم.
- تم ضغط زر لوقت طويل جدا. كل الأوضاع المذكورة أعلاه تسبب سماع رنين الجرس. لإيقاف الجرس، قم بإزالة سبب الخلل. إذا لم تتم إزالة مسبب المشكلة، سيواصل الجرس رنينه وسيتم إطفاء الرف.

لإلغاء البرنامج، اتبع التعليمات المبينة أعلاه. في الخطوة 2، اضغط زر ▬:
ستزيد المدة بالتدريج حتى تصل إلى 0 وتتوقف عن العمل. سيتم إعادة إعداد البرامج وستخرج الشاشة من نمط البرمجة.

ساعة التوقيت

يجب أن يكون الرف مشغلا.
يمكن استخدام ساعة التوقيت لإعداد المدة حتى 99 دقيقة.
1. اضغط زر (⌄) البرمجة حتى يضيء ضوء مؤشر ساعة التوقيت.
2. اضبط المدة المطلوبة باستخدام الأزرار **-** و**+** .
3. أكد ذلك بواسطة الضغط على زر (⌄) .

سيبدأ عد الوقت التنازلي فورا. عند حلول الوقت، سيقوم جرس التنبيه بإسماع صوت (لمدة دقيقة واحدة).

إقفال لوحة التحكم

عندما يكون الرف قيد الاستخدام، يمكنك إقفال مفاتيح التحكم لتحاشي أي تغييرات عن غير قصد في الإعدادات (على سبيل المثال، من قبل الأطفال أو أثناء التنظيف). اضغط الزر [⊸] لإقفال لوحة التحكم: سيضيء المؤشر الموجود فوق الزر.
لاستخدام أي من مفاتيح التحكم (مثلا لوقف الطهي)، عليك إيقاف تشغيل هذه الوظيفة. اضغط الزر [⊸] للحظات، سينطفئ المؤشر وسيتم إزالة وظيفة القفل.

إيقاف تشغيل رف التسخين

اضغط زر (|) لإيقاف تشغيل الجهاز.
إذا قمت بتنشيط إقفال لوحة التحكم، ستبقى الأزرار مقفلة حتى عندما تعيد تشغيل الرف. بهدف إعادة تشغيل الرف، عليك أولا إلغاء وظيفة القفل.

نمط "Demo"

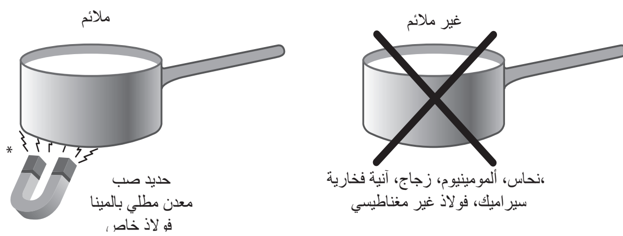
من الممكن إعداد الرف بنمط الوصف حيث تعمل كل أزرار التحكم بشكل طبيعي ولكن لا يبدأ تشغيل عناصر التسخين. لتنشيط نمط "demo" يجب تشغيل الرف أولا وأن تكون كل لوحات التسخين متوقفة.

- اضغط ضغطا متواصلا على الأزرار + و - بشكل متزامن لمدة 6 ثوان. عندما تنتهي الـ 6 ثواني، ستومض مصابيح مؤشرات التشغيل/إيقاف التشغيل وإقفال لوحة التحكم لمدة ثانية واحدة. حرر الأزرار **+** و**-** واضغط على زر (⌄) ؛
- ستظهر شاشة العرض النص DE و MO وسيتم إيقاف تشغيل الرف.
- عندما يُعاد تشغيل الرف مرة أخرى سيتم إعداده بنمط "demo".

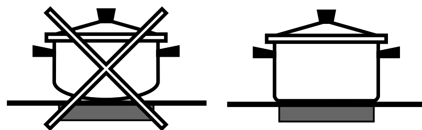
للخروج من هذا النمط، اتبع العملية المبينة أعلاه. ستظهر شاشة العرض النص DE و OF وسيتم إيقاف تشغيل الرف. عندما تتم إعادة تشغيله، سيعمل الرف بشكل طبيعي.

نصائح عملية لاستخدام الجهاز

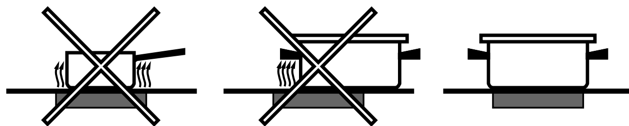
! استخدم إناء الطهي المتوافق مع الحث (معادن الإنفاذية المغناطيسية).
نحن ننصح بشدة استخدام الأواني المصنوعة من: حديد الصب، الفولاذ المطلي أو الفولاذ المقاوم للصدأ الملائم للحث. استخدم مغناطيس لفحص توافق الإناء.



بالإضافة إلى ذلك، للحصول على أفضل النتائج من الرف لديك:
- استخدم أواني بقاعدة سميكة ومسطحة لضمان استقرارها على مجال الطهي بشكل تام.



- استخدم دائما الأواني ذات القطر الكبير بما فيه الكفاية لتغطية صفيحة التسخين بشكل كامل، بهدف استخدام كل الحرارة المتوفرة.



- تأكد من أن الجهة السفلية من إناء الطهي جافة ونظيفة دائما لضمان الاستقرار والقدرة على التحمل، ليس لمجالات الطهي فقط بل للآنية نفسها أيضا.



! الغراء الملصق على السدادات يترك آثار تشحيم على الزجاج. قبل استخدام الجهاز، نحن ننصح بإزالة هذه البقايا بواسطة منتج تنظيف غير كاشط.
خلال الساعات القليلة الأولى من الاستخدام، ستكون هناك رائحة مطاط وسرعان ما ستختفي.

! عندما تقوم بتوصيل الرف بتزويد الطاقة، سيتم سماع صفير بعد عدة ثوان. يمكنك الآن تشغيل الرف.

! إذا تم الضغط على الزر − أو + لفترة مطوّلة من الوقت، سيتم تمرير العرض بسرعة بين مستويات الطاقة ودقائق ساعة التوقيت.

تشغيل رف التسخين

لتشغيل الرف، اضغط ضغطا متواصلا على الزر | لمدة ثانية واحدة تقريبا.

تشغيل مجالات الطهي

يتم التحكم بكل مجال من مجالات الطهي باستخدام زر الاختيار وجهاز ضبط الطاقة المكوّن من مفتاح اختيار مستوى الطاقة المزدوج − و + .

- لتشغيل مجال طهي، اضغط على مفتاح التحكم الملائم واضبط طاقة التسخين المطلوبة (من 0 وحتى 9) باستخدام المفاتيح − و + .

وظيفة معزّز الجهد*

يمكن لوظيفة معزز الجهد لمجالات الطهي أن تستخدم لأوقات الإحماء القصيرة.
يمكن تنشيطها بواسطة الضغط على زر Booster . سيضيء المؤشر الموجود فوق الزر. تعزز الوظيفة الجهد إلى 2000 W أو 3000 W اعتمادا على حجم مجال الطهي المحدد.
بينما يكون معزز الجهد نشطا لأحد برامج الطهي، فإن مجال الطهي الأمامي أو الخلفي الملائم سوف يعمل بطاقة منخفضة (مثلا، إذا تم تنشيط معزز الجهد للوحة التسخين الخلفية اليمنى، فسينخفض الجهد للوحة التسخين الأمامية اليسرى). لمزيد من المعلومات راجع الوصف التقني للطرازات.

إيقاف تشغيل مجالات الطهي

لإيقاف تشغيل مجال الطهي، اختره باستخدام زر التحكم الملائم ثم:
- اضغط الزر − : ستنخفض طاقة مجال الطهي بالتدريج حتى ينطفئ.

برمجة مدة الطهي

! يمكن برمجة كل مجالات الطهي بشكل متزامن، لمدة تتراوح بين 1 وحتى 99 دقيقة.

1. اختر مجال الطهي المرغوب فيه باستخدام مفتاح الاختيار الملائم.
2. اضبط درجة الحرارة.
3. اضغط زر البرمجة.
4. اضبط مدة الطهي باستخدام الأزرار − و + .
5. أكد ذلك بواسطة الضغط على زر .

سيبدأ عد الوقت التنازلي فورا. سيصدر رنين لحوالي دقيقة واحدة وسيتوقف مجال الطهي عند انتهاء برنامج الطهي الذي تم إعداده.
كرر العملية المبينة أعلاه لكل لوحة تسخين تريد برمجتها.

استخدام البرامج المتعددة وشاشة العرض

إذا تمت برمجة لوحة تسخين واحدة أو أكثر، ستظهر شاشة العرض البيانات الخاصة بلوحة التسخين وما تبقى من الوقت، وسيومض الضوء المؤشر الملائم للوحة التسخين. ستتم إضاءة المصابيح الملائمة للوحات التسخين الأخرى التي تمت برمجتها.
لعرض الوقت المتبقى للوحات التسخين المبرمجة الأخرى، اضغط زر بشكل متكرر.

تغيير البرنامج

1. اضغط الزر بشكل متكرر حتى تظهر المدة التي ترغب بتغييرها.
2. استخدم الأزرار لضبط المدة الجديدة.
3. أكد ذلك بواسطة الضغط على زر .

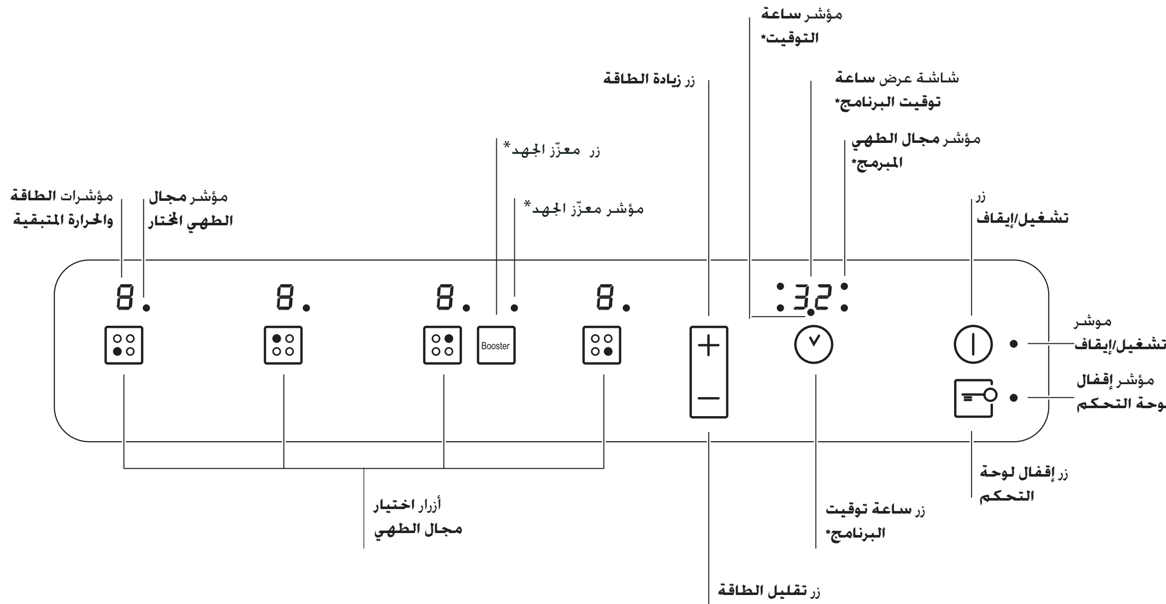
* متوفر في طرازات معينة فقط.

وصف الجهاز

AR

لوحة التحكم

لوحة التحكم الموصوفة في هذا الدليل مثال بياني فقط: يمكن ألا تكون متطابقة تماما مع اللوحة في جهازك.



- زر **زيادة الطاقة** يشغل لوحة التسخين ويتحكم بالطاقة (أنظر بدء التشغيل والاستخدام).
- زر **خفض الطاقة** يتحكم بالطاقة ويطفئ لوحة التسخين (أنظر بدء التشغيل والاستخدام).
- مفتاح **اختيار مجال الطهي**زر يبين مجال الطهي المحدد الذي تم اختياره ولذلك هناك العديد من إمكانيات المعايرة.
- زر **اختيار مجال الطهي** زر يُستخدم لاختيار مجال الطهي المرغوب به.
- مؤشر **الطاقة** يوفر عرضا مرئيا لمستوى التسخين الحالي.
- زر **تشغيل/إيقاف تشغيل** يبدّل بين تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله.
- مؤشر**تشغيل/إيقاف تشغيل** يبين إذا كان الجهاز مشغلا أو موقفا.
- زر **ساعة توقيت البرنامج*** يتحكم بأوقات برامج الطهي (أنظر بدء التشغيل والاستخدام).

* متوفر في طرازات معينة فقط.

- شاشة **ساعة توقيت البرنامج*** تبين البرنامج الذي تم اختياره (أنظر بدء التشغيل والاستخدام).
- مؤشرات **برامج الطهي المبرمج*** أضواء مؤشرة تبين أي من مجالات الطهي تم استخدامها خلال برنامج الطهي (انظر بدء التشغيل والاستخدام).
- زر **إقفال لوحة التحكم** زر لتحاشي التغييرات العرضية في إعدادات الرف (أنظر بدء التشغيل والاستخدام).
- مؤشر **إقفال لوحة التحكم** مؤشر يبين فيما إذا تم قفل لوحة التحكم (أنظر بدء التشغيل والاستخدام).
- زر **معزّز الجهد*** ينشط وظيفة معزز الجهد - W 3000 - لمجال الطهي (أنظر بدء التشغيل والاستخدام).
- مؤشر **معزّز الجهد*** يبين انه قد تم تشغيل وظيفة معزّز الجهد.
- مؤشر **ساعة التوقيت** يبين انه قد تم تشغيل ساعة التوقيت

1275/2008 stand-by/off mode.

! هذا المنتج يتوافق مع متطلبات التوجيهات الأوروبية فيما يتعلق بتحديد استهلاك الطاقة من قبل نمط الانتظار.
إذا لم يتم تنفيذ العمل لمدة دقيقتين. بعد انطفاء ضوء مؤشر التسخين المتبقي وتتوقف المروحة (إن وجدت).
سيقوم الجهاز بالتبديل أوتوماتيكيا إلى «نمط إيقاف التشغيل».
سيتابع الجهاز نمط التشغيل عند الضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

ARISTON

AR

التثبيت

يجب تركيب الجهاز على مسطح دعم ثابت تماما.
يمكن لأي تشوهات يسببها التثبيت غير الصحيح أن تؤثر على مزايا عمل الرف.

على سمك مسطح الدعم أن يؤخذ بالحسبان عند اختيار طول براغي عقفات التثبيت:

- 30 ملم سمك: براغي 23 ملم
- 40 ملم سمك: براغي 13 ملم

قم بتثبيت الرف كما يلي:
1. استخدم البراغي القصيرة ذات الأرضية المسطحة لتثبيت زنبركات المعايرة الـ 4 في الشقوق المزودة في النقطة المركزية من كل جهة من الرف.
2. ضع الرف داخل الفجوة، تأكد من أنه ممركز وادفعه باتجاه الأسفل بكل محيطه حتى يثبت الرف داخل مسطح التثبيت.
3. للرفوف المزودة بحوافي مرتفعة: بعد إدخال الرف في الفجوة، أدخل عقفات التثبيت الـ 4 (لكل منها دبوس خاص بها) داخل الأطراف السفلية في الرف، باستخدام البراغي الطويلة الحادة لتثبيتها في مكانها، حتى يعلق الزجاج بمسطح الدعم.

! يجب إبقاء البراغي التي تعاير الرفاصات قابلة للوصول.

! بهدف التقيد بمعايير الوقاية، على الجهاز ألا يلامس الأجزاء الكهربائية ابتداء من لحظة تركيبه.

! على جميع الأجزاء التي تضمن أمان الجهاز ألا تتم إزالتها من دون مساعدة أداة.

التوصيلات الكهربائية

! يجب إنجاز التوصيلات الكهربائية للرف أو لأي فرن كهربائي مبني كل على حدة، وذلك لأهداف وقائية ولجعل إخراج الفرن أكثر سهولة.

توصيل أحادي الطور

الرف مزود بكبل تغذية كهربائية موصّل مسبقا، تم تصميمه لتتوصيل أحادي الطور. قم بتوصيل الأسلاك بما يتلاءم مع التعليمات المدرجة في الجدول التالي وفي الرسومات:

الفولطية وتردد الشبكة الكهربائية	الكبل الكهربائي	توصلات الأسلاك
220-240V 1+N ~ 50 هرتس		⏚ :الأصفر/الأخضر؛ N: السلكان الأزرقان معا L: البني والأسود معا

أنواع التوصيلات الاخرى

إذا تطابقت شبكة الكهرباء الرئيسية مع أحد ما يلي: الفولطية وتردد الشبكة الكهربائية
- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 220-240V 3 ~ 50 Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

قم بعزل الأسلاك وتوصيلها وفق التعليمات المدرجة في الجدول التالي وفي الرسومات:

الفولطية وتردد الشبكة الكهربائية	الكبل الكهربائي	توصلات الأسلاك
zH 05 ~ N+2 - V004 ~ 3 V042-022 zH 05 50 Hz~400V3 – N		⏚ :أصفر/أخضر؛ N: السلكين الأزرقين معا L1: الأسود 2L: البني
~ N2+2 - V004 zH 05		⏚ :أصفر/أخضر؛ N1: أزرق 2N: أزرق 1L: الأسود 2L: البني

قم بتوصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية
إذا تم توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية مباشرة يجب تركيب قاطع دائرة أحادي القطب مع فتحة تماس من 3 ملم على الأقل بين نقاط التماس.

! على من يقوم بالتركيب أن يتأكد من أن التوصيلات الكهربائية الصحيحة قد تم إنجازها وأنها تتوافق تماما مع قواعد الوقاية.

قبل توصيل الجهاز بتزويد الطاقة، تأكد من أن:
- الجهاز مؤرض وشمعة الاشتعال تذعن للقانون.
- المقبس يصمد أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات الموجودة على الجهاز ذاته.
- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات.
- أن المقبس متوافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متوافقا مع القابس، أطلب من فنيّ مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كبلات الإطالة أو المقابس المتعددة.

! بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقبس الكهربائي قابلين للوصول السهل.
! على الكبل ألا يكون معوجا أو مضغوطا.
! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل تقني مؤهل فقط.
! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.

التركيب

! قبل تشغيل جهازك الجديد، يرجى قراءة نشرة المعلومات هذه بعناية. إنها تحتوي على معلومات هامة فيما يتعلق بالعمل الآمن، التركيب وصيانة الجهاز.

!الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. قم بتحويلها إلى أي من مالكي الجهاز الجدد.

تحديد الموضع

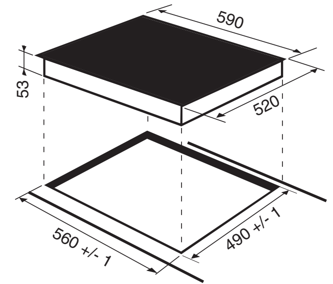
! أبعد مواد التعبئة عن متناول يد الأولاد. يمكن لها أن تلحق خطر الاختناق(أنظر وسائل الحذر والنصائح).

! يجب تركيب الجهاز من قبل شخص مؤهل بموجب التعليمات المزودة. التركيب غير الصحيح يمكن أن يلحق الأذى بالناس وبالحيوانات أو أن يلحق الضرر بالأملاك.

جهاز مبني (بيلت إن)

استخدم المقصورة الملائمة للتأكد من أن الجهاز يعمل بشكل صحيح.

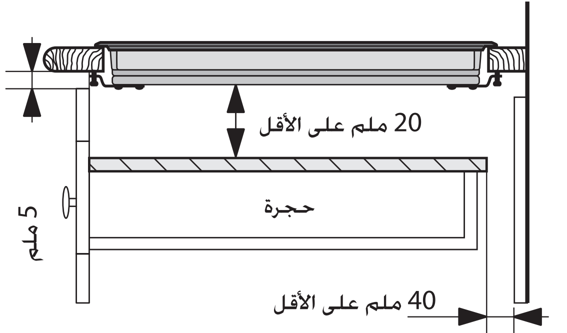
- على مسطح الدعم أن يكون مقاوما للحرارة حتى درجة حرارة تعادل 100 درجة مئوية.
- إذا توجّب تركيب الجهاز فوق فرن، يجب على الفرن أن يكون مزوّدا بنظام تهوئة للتبريد.
- تحاشى تركيب الرف فوق ماكينة غسل الأطباق: إذا لم يكن بالإمكان تحاشي ذلك، ضع مسطحا عازلا للماء بين الجهازين.
- استنادا إلى الرف الذي تود تركيبه، على الخزانة أن تتقيد بالمقاييس التالية (انظر الرسم):

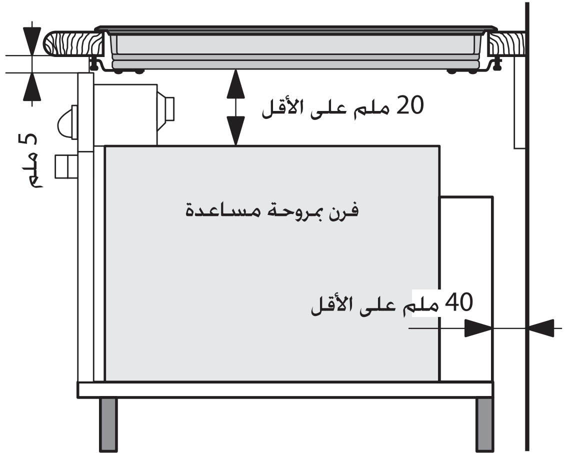


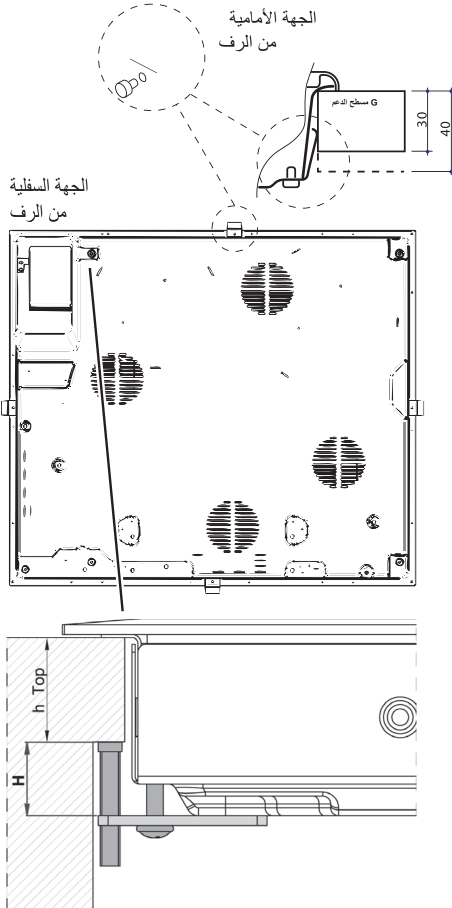
التهوئة

لتوفير تهوئة كافية ولتحاشي الإحماء المفرض للمسطحات المجاورة، يجب موضعة الرف كما يلي:

- على بعد بحد أدنى من 40 ملم عن اللوحة الخلفية أو أي مسطح عمودي.
- وكذلك الحفاظ على حد أدنى من 20 ملم بين فجوة التركيب والخزانة السفلية.
- على خزائن المطبخ المجاورة للجهاز أن تكون متلائمة مع الجهاز وأن تكون أعلى من الجزء العلوي من رف التسخين بما لا يقل عن 600 ملم من طرف الرف.







تعليمات التشغيل

رف تسخين

10/2009 - 195065939.01
XEROX FABRIANO

AR

المحتويات

NIC 641 B


ARISTON



Indesit Company

Viale Aristide Merloni, 47

60044 Fabriano (AN) Italy

Tel. +39 0732 6611

www.aristonchannel.com

Cod. 1.007.34.0